UNOLD®

INDUKTIONSKOCHPLATTE

Bedienungsanleitung

Modell 58215

Instructions for use - Notice d´utilisation

Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 58215
Stand: Februar 2010 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 6205 94 18-0
Telefax +49 (0) 6205 94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 58215
Technische Daten 6
Sicherheitshinweise 6
Bedienfeld 8
In Betrieb nehmen 8
Bedienen der InduktionsKochplatte 8
Erklärung der Funktionen 9
Kochgeschirr 10
Funktionsweise 10
Sicherheitsfunktionen 11
Reinigen und Pflegen 11
Fehler beseitigen 11
Garantiebestimmungen 54
Service-Adressen 56
Entsorgung / Umweltschutz 58

Instructions for use Model 58215
Technical Specifications 13
Safety Information 13
Getting Started 14
Control panel 15
Operation of the induction hot plate 15
Description of the functions 16
Cooking Utensil Selection 17
Functioning 17
Safety functions 17
Cleaning and maintenance 18
Trouble shooting 18
Guarantee Conditions 54
Waste Disposal / Environmental Protection 58

Notice d´utilisation Modèle 58215
Spécification technique 20
Consignes de sécurité 20
Panneau de commande 22
Mise en service 22
utilisation de la plaque de cuisson à induction 22
Explications des fonctions 23
Sélection des casseroles appropriées 24
Fonctionnement 24
Fonctions de sécurité 25
Nettoyage et entretien 25
Fautes possible 25
Conditions de Garantie 54
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 58

Gebruiksaanwijzing Model 58215
Technische gegevens 27
Veiligheidsinstructies 27
Bedieningspaneel 29
Ingebruikname 29
Bediening van de inductiekookplaat 29
Toelichting van de functies 30

INHALTSVERZEICHNIS

Kookgereedschap ... 31
Functie ... 31
Veiligheidsfuncties ... 32
Reiniging en onderhoud ... 32
Verhelpen van fouten ... 32
Garantievoorwaarden ... 54
Verwijderen van afval / Milieubescherming ... 58

Istruzioni per l'uso Modello 58215
Dati tecnici ... 34
Norme di sicurezza ... 34
Comandi ... 36
Messa in funzione ... 36
Utilizzo della piastra di cottura a induzione ... 36
Spiegazione delle funzioni ... 37
Stoviglie di cottura ... 38
Modalità di funzionamento ... 38
Funzioni di sicurezza ... 39
Pulizia e manutenzione ... 39
Eliminazione degli errori ... 39
Norme die garanzia ... 55
Smaltimento / Tutela dell'ambiente ... 59

Manual de instrucciones Modello 58215
Datos técnicos ... 41
Instrucciones de seguridad ... 41
Panel de control ... 43
Puesta en servicio ... 43
Manejo de la placa de inducción ... 43
Descripción de las funciones ... 44
Batería de cocina ... 45
Funcionamiento ... 45
Funciones de seguridad ... 46
Limpieza y cuidado ... 46
Solución de problemas ... 46
Condiciones de Garantia ... 55
Disposición / Protección del medio ambiente ... 59

Návod k obsluze Modelu 58215
Technická data ... 48
Bezpečnostní pokyny ... 48
Uvedení do provozu ... 49
Obslužný panel ... 50
Obsluha indukční varné desky ... 50
Vysvětlení funkcí ... 51
Nádobí ... 52
Způsob fungování ... 52
Bezpečnostní funkce ... 52
Čištění a údržba ... 53
Odstranění chyb ... 53
Záruční podmínky ... 55
Likvidace / Ochrana životného prostředí ... 59

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 58215

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1.800 Watt, 220-240 V~, 50 Hz
	Kochstelle ca. 27 x 27 cm, maximal 1.800 Watt
Größe (B/T/H):	Ca. 29,2 x 34,3 x 5,8 cm
Gewicht:	Ca. 2,19 kg
Kabellänge:	Ca. 90 cm
Gehäuse:	Kunststoff
Platte:	Hitzebeständiges, bruchfestes Glas
Ausstattung:	8 Leistungsstufen von 400-1.800 Watt 6 Temperaturstufen von 60 °C bis 240 °C Kochfeldgröße 27 x 27 cm für Induktionstöpfe Automatische Erkennung geeigneter Töpfe Automatische Abschaltung nach 2 Stunden Automatische Anpassung an Stromschwankungen Timer mit Zeitvorwahl für max. 99 Min. Kochzeit Überhitzungsschutz
Zubehör:	Bedienungsanleitung Magnet zur Prüfung der Topfeignung

Technische Änderungen / Designänderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

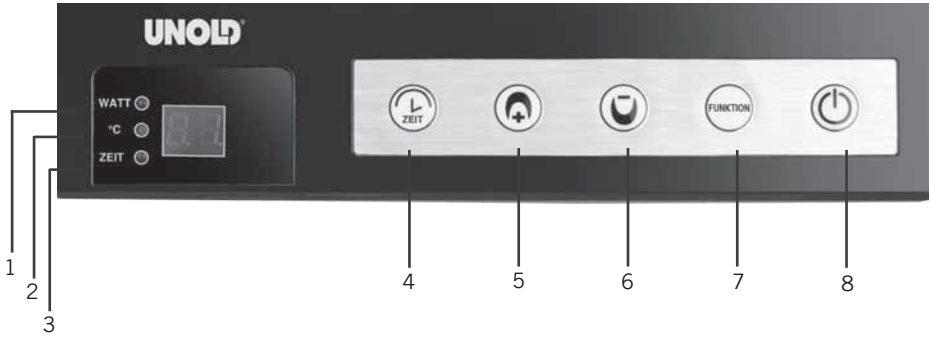
1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
5. Personen mit Herzschrittmachern, insbesondere mit Geräten älterer Bauart, sollten vor Inbetriebnahme Ihren Arzt befragen, da die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigt werden könnte.
6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
7. ACHTUNG:
   Bei Modell 58215 sollte kein weiteres Elektrogerät gleichzeitig am selben Stromkreis betrieben werden, um eine Netzüberlastung zu vermeiden.
8. Das Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Schützen Sie das Gerät vor Nässe.
9. Vor dem Aufheizen das Kabel bitte vollständig abwickeln, damit es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,

- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

11. Stellen Sie das Gerät auf eine feste ebene und trockene Oberfläche. Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen, Metalloberflächen oder mit Textilien abgedeckte Oberflächen.
12. Halten Sie ausreichend Abstand zu Gegenständen, die auf Magnetismus reagieren, z. B. Scheckkarten, Radio, Fernseher, Videokassetten etc.
13. Das Gerät darf nicht draußen benutzt werden.
14. Halten Sie während des Betriebs ausreichend Abstand zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z. B. Vorhängen.
15. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
16. Das Gerät darf nicht in eine feste Arbeitsplatte eingebaut werden.
17. Verwenden Sie zum Kochen auf der Induktionskochplatte nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
18. Das Gerät heizt sehr schnell. Das Erhitzen leerer Töpfe kann zu Beschädigungen am Gerät sowie am Kochgeschirr führen.
19. Schalten Sie das Gerät nur an, wenn sich ein gefüllter Topf auf der Kochplatte befindet. Töpfe nicht überfüllen, um ein Überkochen zu vermeiden.
20. Falls dennoch einmal etwas überkocht, ziehen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose. Reinigen Sie bitte das Gerät sorgfältig und lassen Sie es gut trocknen.
21. Lassen Sie keine Metallgegenstände wie z. B. Messer oder Gabeln auf der Kochplatte liegen, da sich diese beim Einschalten des Geräts erhitzen könnten.
22. Erhitzen Sie keine geschlossenen Metalldosen, diese könnten platzen.
23. Sorgen Sie dafür, dass die Lüftungsschlitze des Geräts stets frei sind.
24. Während des Betriebs darf das Gerät nicht bewegt werden. Bevor Sie das Gerät bewegen, bitte das Gerät ausschalten und Kochtöpfe herunternehmen.
25. Lassen Sie keine Gegenstände auf die Glasplatte fallen – Bruchgefahr! Bei Rissen in der Glasplatte oder sonstigen Beschädigungen der Glasplatte darf das Gerät nicht weiter benutzt werden, sondern muss zur Reparatur an unseren Kundendienst eingeschickt werden.
26. Das Gerät sollte nicht länger als 4 Stunden im Dauerbetrieb benutzt werden. Bei längerer Benutzung zwischendurch für mindestens 30 Minuten ausschalten.
27. Die Glasplatte kann sich durch die vom Kochgeschirr abstrahlende Hitze erwärmen. Bitte berühren Sie die Oberfläche daher nicht direkt nach dem Kochen.
28. Bitte ziehen Sie die Töpfe nicht über das Bedien- und Anzeigefeld, da diese sonst beschädigt werden können.
29. Legen Sie keine Gegenstände, Folien o. ä. zwischen Topf und Kochplatte.
30. Stellen Sie keine heißen Töpfe auf das Bedienfeld.
31. Nach Gebrauch, bevor Sie das Gerät umstellen oder vor dem Reinigen bitte immer das Gerät ausschalten und abkühlen lassen sowie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
32. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels, der Glasplatte oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und/oder Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.
33. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

BEDIENFELD



1	Watt - Kontrollleuchte Leistungsstufe	5	Taste +
2	°C - Kontrollleuchte Temperaturstufe	6	Taste -
3	Kontrollleuchte Zeitwahl	7	Taste FUNKTION
4	Taste ZEIT	8	Taste START/STOPP

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und trockene Oberfläche mit ausreichend Abstand zu allen Seiten.
4. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose (220-240 V, 50 Hz)

BEDIENEN DER INDUKTIONSKOCHPLATTE

1. Sie können das Gerät entweder über die Leistung oder über die Temperatur steuern. Durch Drücken der Taste „FUNKTION“ können Sie zwischen beiden Einstellungsarten wechseln. Die Leistungs- bzw. die Temperaturstufe kann während des Kochens jederzeit durch Drücken der Plus- bzw. Minustaste verändert werden. Die Grundeinstellung des Gerätes ist „P 8 (1.800 Watt). Diese Einstellung können Sie mit den Tasten Plus (+) und Minus (-) verstellen.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Es ertönt ein kurzer Signalton und im Display erscheint -- um anzuzeigen, dass das Gerät betriebsbereit ist.
4. Drücken Sie die Taste START/STOPP. Das Display zeigt „0 0“ an.
5. Stellen Sie einen geeigneten, gefüllten Kochtopf in die Mitte der Kochplatte.
6. Wenn kein Kochtopf auf der Platte steht, ertönt in Intervallen ein Signalton, das Display zeigt E0 und das Gerät schaltet sich nach 60 Sekunden automatisch ab.
7. Drücken Sie die Taste „FUNKTION“ einmal. Die Kontrollleuchte „Watt“ leuchtet auf. Im Display wird die Leistungsstufe angezeigt. Durch die Tasten + und - können Sie die Leistungsstufe ändern.
8. Folgende Einstellung sind möglich:

P 1	400 Watt
P 2	600 Watt
P 3	800 Watt
P 4	1.000 Watt
P 5	1.200 Watt
P 6	1.400 Watt
P 7	1.600 Watt
P 8	1.800 Watt

9. Wenn Sie die Taste „FUNKTION“ erneut drücken, können Sie das Gerät über die Temperatur steuern. Die Kontrollleuchte „°C“ leuchtet auf. Die Standardeinstellung ist 240 °C. Folgende Einstellungen sind möglich:

   H 1 ca. 60 °C
   H 2 ca. 100 °C
   H 3 ca. 140 °C
   H 4 ca. 180 °C
   H 5 ca. 220 °C
   H 6 ca. 240 °C

10. Wenn Sie die Kochzeit voreinstellen möchten, drücken Sie nun die Taste ZEIT. Die Kontrollleuchte „Zeit“ leuchtet auf. Geben Sie nun durch Drücken der Tasten Plus (+) und Minus (-) Tate die gewünschte Zeit in Minuten ein. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten. Wenn Sie 5 Sekunden lang keine Eingabe tätigen, verlässt das Gerät den Programmiermodus wieder.
11. Während des Kochvorgangs werden im Display sowohl die Leistungs- bzw.- Temperaturstufe als auch die Restzeit abwechselnd angezeigt.
12. Bei Erreichen der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab.
13. Das Gerät kann während des Kochvorgangs jederzeit durch Drücken der START/STOPP-Taste abgeschaltet werden.
14. Die eingestellten Zeiten werden bei Abbruch bzw. nach Erreichen des Programmendes nicht gespeichert.
15. Der Ventilator läuft nach Ende des Programms noch ca. 60 Sekunden weiter.
16. Wenn das Programm nicht über die Zeitwahl gesteuert wird, schaltet sich das Gerät spätestens nach zwei Stunden automatisch ab.
17. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, um Strom zu sparen.

ERKLÄRUNG DER FUNKTIONEN

Taste ZEIT-
Mit der Timerfunktion bestimmen Sie die Zeitdauer des Kochvorgangs.

Drücken Sie einmal die Taste ZEIT.
Geben Sie nun durch Drücken der Tasten Plus (+) und Minus (-) die gewünschte Zeit in Minuten ein. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten. Wenn Sie 5 Sekunden lang keine Eingabe tätigen, verlässt das Gerät den Programmiermodus wieder.

Während des Kochvorgangs wird abwechselnd die noch verbleibende Restzeit sowie die gewählte Leistungs-, bzw. Temperaturstufe angezeigt.

Taste FUNKTION
Für den Ablauf des Kochvorgangs können Sie wahlweise entweder eine Leistungsstufe zwischen 400 Watt und 1.800 Watt oder eine Temperaturstufe zwischen 60 °C und 240 °C auswählen. Eine Kombination beider Steuermöglichkeiten ist nicht möglich.
Drücken Sie FUNKTION. Die Kontrollleuchte „Watt“ leuchtet auf.
Stellen Sie mit der Tasten Plus (+) und Minus (-) die gewünschte Heizleistung ein. Die folgenden Leistungsstufen stehen zur Verfügung:

	Anwendung
400 W	Warm halten, ausquellen
600 W	Schonend kochen
800 W	Schonend kochen
1.000 W	Schonend ankochen und braten
1.200 W	Schonend ankochen und braten
1.400 W	Braten / ankochen
1.600 W	Scharf anbraten
1.800 W	Grillen

Die angegebenen Werte sind Richtwerte und gelten für Edelstahltöpfe mit ca. 20 cm Durchmesser. Diese Werte können je nach Material und Größe des verwendeten Kochgeschirrs geringfügig abweichen.

Temperatur °C

Drücken Sie zweimal FUNKTION.
Stellen Sie mit der Plus- bzw. Minus-Taste die gewünschte Temperatur ein.
Die folgenden Temperaturstufen stehen zur Verfügung:

Stufe 1	60 °C	Warm halten
Stufe 2	100 °C	Schonend kochen
Stufe 3	140 °C	Schonend braten
Stufe 4	180 °C	Braten / ankochen
Stufe 5	220 °C	Grillen
Stufe 6	240 °C	Grillen

PLUS/MINUS-Taste

Mit der Plus- bzw. Minustaste können Sie die gewünschten Eingaben bei der Zeitwahl, der Heizleistung oder der Temperatur vornehmen, wie oben beschrieben.

Taste Start/Stopp

Drücken Sie die START/STOPP-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Im Display erscheint 00 als Anzeige, dass das Gerät angeschlossen ist.

Wird keine Taste gedrückt, schaltet sich das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab.

KOCHGESCHIRR

1. Verwenden Sie nur geeignetes Kochgeschirr.
   Geeignet sind: Edelstahltöpfe mit ferromagnetischem Boden, Töpfe und Pfannen aus Gusseisen, emaillierte Eisentöpfe/-pfannen.
2. Ob Ihr Geschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnet testen: Wenn dieser von außen am Topfboden haften bleibt, kann der Topf auf der Induktionskochplatte verwendet werden.
3. Nicht geeignet sind Kochtöpfe und Pfannen aus Aluminium, Kupfer, Glas, Keramik und teilweise aus Chromnickelstahl.
4. Die Kochtöpfe sollten einen Bodendurchmesser zwischen 12 und 26 cm haben.
5. **Bitte beachten Sie:**
   Passen Sie die Leistungs- bzw. Temperaturstufe dem verwendeten Kochgeschirr an. Bei Verwendung kleiner Töpfe und Pfannen können Sie bereits bei 180 °C oder 1.400 Watt grillen. Eine zu hohe Stufe kann bei kleinen Töpfen zu Beschädigungen führen.
6. Beschichtete Kochtöpfe und Pfannen können bei zu starker Erhitzung Schäden an der Beschichtung davon tragen. Bitte beachten Sie bei Kochgeschirr generell die Angaben des Herstellers zum Anwendungsbereich der Töpfe. Wählen Sie im Zweifelsfall eine niedrigere Garstufe, um Schäden zu vermeiden.
7. Stellen Sie die Töpfe immer exakt in die Mitte des Kochfeldes, um Fehlermeldungen und automatisches Abschalten zu vermeiden.

FUNKTIONSWEISE

Beim Kochen auf einem Induktionskochfeld sparen Sie bis zu 50 % Strom. Die Kochzeit verkürzt sich um bis zu 30 %.

Beim Kochen mit Induktion wird nicht das Kochfeld selbst erhitzt, sondern der Boden des darauf stehenden Kochgeschirrs, sofern dieses ferromagnetisch ist. Die Wärmeerzeugung erfolgt durch Wirbelströme, die durch ein magnetisches Wechselfeld unterhalb der Glasplatte erzeugt werden.

Die Vorteile sind:

- Geringe Reaktionszeit, daher kurze Vorwärmzeit, schnelle und exakte Steuerung der Wärmezufuhr
- Schnelle Wärmeerzeugung, da die Energie nach dem Einschalten sofort voll verfügbar ist.
- Kühle Kochplatte, die sich nur durch die vom Kochtopf reflektierte Wärme erwärmt.

- Große Energieeinsparung von bis zu 50 %.
- Einfache Reinigung, da beim Überkochen von Lebensmitteln diese nicht auf der Glaskeramikplatte anbrennen können.
- Hohe Sicherheit: sobald das Kochgeschirr von der Kochstelle genommen wird, wird die Wärmeerzeugung automatisch gestoppt.

SICHERHEITSFUNKTIONEN

1. **Überspannungsschutz**
   Bei einer zu hohen oder zu niedrigen Spannung passt das Gerät die Leistung automatisch an.
2. **Überhitzungsschutz**
   Das Gerät erkennt automatisch, wenn die Temperatur auf der Glaskeramikplatte zu hoch ansteigt. In diesem Fall wird der Kochvorgang unterbrochen und ein Signalton ertönt in Intervallen, bis das Gerät sich wieder im normalen Temperaturbereich befindet (Fehlermeldung E 5).
3. **Stromschwankungen / Blitzschutz**
   Das Gerät erkennt automatisch Stromschwankungen durch Blitzschlag und unterbricht den Kochvorgang. Nach einer Minute Pause wird der Kochvorgang fortgesetzt.
4. **Metallschutz**
   Das Gerät erkennt, wenn kleine Metallteile unter 8 cm Länge auf der Platte liegen. In diesem Fall lässt sich das Gerät nicht einschalten.
5. **Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr**
   Das Gerät erkennt automatisch, wenn kein Kochtopf auf der Platte steht oder der verwendete Kochtopf nicht für Induktion geeignet ist. In diesem Fall ertönt ein Signalton und der Kochvorgang wird abgebrochen (Fehlermeldung E 0).

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
3. Wischen Sie die Platte und das Gehäuse mit einem gut ausgedrückten feuchten Tuch ab.
4. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Desinfektionsmittel, Stahlwolle oder sonstigen kratzenden oder scharfen Gegenstände.
5. Geben Sie auf keinen Fall Wasser oder eine andere Flüssigkeit direkt auf das Gerät.
6. Bei stärkeren Verschmutzungen kann ein handelsüblicher Reiniger oder Spezialschaber für Glaskeramikkochfelder verwendet werden.
7. Bitte reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Zeit zu Zeit mit einer weichen Bürste, um Staubablagerungen zu beseitigen.
8. Vergewissern Sie sich vor dem nächsten Gebrauch, dass das Gerät trocken ist.

FEHLER BESEITIGEN

Fehlermeldung	Ursache	Behebung
E0	Kein Kochgeschirr, ungeeignetes Kochgeschirr oder falsche Platzierung	Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr mit mind. 12 cm und höchstens 26 cm Durchmesser. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Glaskeramikfeldes.

E1	Fehler im Stromkreis	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E2	Fehler in der Temperatursteuerung	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.
E3 E4	Schwankungen der Spannung	Bei plötzlichen Schwankungen der Spannung wird der Garvorgang automatisch unterbrochen. Nach ca. 1 Minute wird der Garvorgang wieder fortgesetzt.
E5	Zu hohe Temperatur der Oberfläche	Wenn die Temperatur an der Oberfläche zu heiß wird, ertönt ein Warnsignal und das Gerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen automatisch ab. Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Programm fortgesetzt werden. Um eine Überhitzung der Oberfläche zu vermeiden, empfehlen wir, bei kleinen Kochtöpfen niedrige bis mittlere Temperaturstufen zu wählen und nur bei großen Kochtöpfen mittlere bis hohe Temperaturstufen zu wählen.
E6	Überhitzung durch vorübergehenden Lüfterausfall	Sobald die Temperatur wieder im Normalbereich ist, kann das Gerät wieder gestartet werden.
E7	Überhitzung durch Ausfall des Temperaturfühlers	Lassen Sie das Gerät durch unseren Kundendienst überprüfen und reparieren.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 58215

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	1,800 Watt, 220-240 V~, 50 Hz
	Induction plate approx. 27 x 27 cm, max. 1,800 Watt
Size (W/D/H):	Approx. 29,2 x 34,3 x 5,8 cm
Weight:	Approx. 2,19 kg
Cable length:	Approx. 90 cm
Casing:	Plastic
Plate:	Heat resistant, break-proof glass
Equipment:	8 power settings from 400 - 1,800 W 6 temperature adjustments from 60 °C to 240 °C Plate size 27 x 27 cm for induction pots Automatic detection of adequate pots Automatic shut-off after 2 hours Automatic adaptation to current fluctuation Timer preset for max. 99 min of cooking Overheat protection
Accessories:	Instruction manual Magnet to test the suitability of the pots

We reserve the right to introduce technical / design modifications.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
5. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
6. Those who have a pacemaker, especially if it is an older model, should ask their physician before bringing the appliance into service, as the operation of the pacemaker might be affected.
7. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
8. ATTENTION:
   When using model 58215, no other appliance should be connected to the same circuit to avoid an overload of the mains.
9. The appliance may never be immersed in water or other liquids. Keep the appliance dry.
10. Unroll the cable completely before heating the appliance up, in order to avoid any contact between the cable and hot parts of the appliance.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;

- bed and breakfast accommodations and holiday homes.

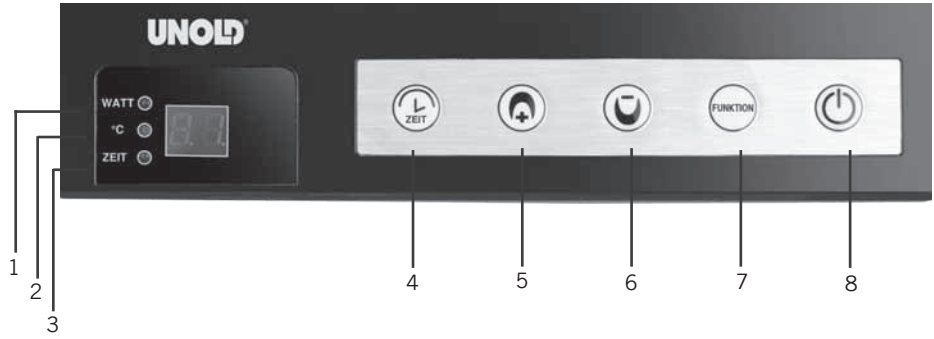
12. Place the appliance on a firm, even and dry surface. Never place the appliance on hot or metal surfaces or surfaces covered with drapery.
13. Keep sufficient distance to objects that react to magnetism like bank cards, radios, televisions, video cassettes, etc.
14. The appliance is not intended for outdoor use.
15. During operation keep sufficient distance to the walls and inflammable objects like e.g. curtains.
16. Do not operate the appliance near any heat source.
17. The appliance may not be fitted into a fixed worktop.
18. Only use cookware suitable for induction hot plates.
19. The appliance heats up very quickly. Heating up empty pots may damage the appliance as well as the cookware.
20. Only switch the appliance on if the pot on the induction hotplate is not empty. Do not overfill the pots to avoid boiling over.
21. In case boiling over occurs, first disconnect the plug from the wall socket. Please clean the appliance thoroughly and let it dry well.
22. Do not leave metal objects like knives or forks on the induction hot plate as these may heat up when switching the appliance on.
23. Do not heat up closed tins as they may burst.
24. Make sure that the ventilation slots of the appliance are neither covered nor blocked.
25. During operation do not move the appliance. Before moving the appliance, please switch it off and remove the pots.
26. Do not drop objects on the glass surface. Risk of breakage! If the glass surface presents cracks or other damages, the appliance may not be used anymore and must be sent to our after-sales service for repair.
27. The appliance should not be used for continuous operation beyond 4 hours. In case of continuous operation, switch the appliance off occasionally for a minimum of 30 minutes.
28. The glass surface may become hot due to heat radiation from the cooking ware. Therefore, do not touch the surface immediately after cooking.
29. Do not drag or pull the pots over the control and indication panels as they may be damaged.
30. Do not place any objects, foil or similar between the pot and the induction hot plate.
31. Do not place any hot pots on the control panel.
32. After use and before moving the appliance or before cleaning it, switch the appliance off, disconnect the plug from the wall socket and let it cool off.
33. Check the plug and lead cable regularly for wear and damage. In case the lead cable, the glass surface or other parts present damages, please send the appliance to our after-sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.
34. If the lead cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any hazard.

The manufacturer does not assume any warranty in case of improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.

GETTING STARTED

1. Remove all packaging material.
2. Clean the appliance with a damp cloth.
3. Place the appliance on an even, firm and dry surface with sufficient space on all sides.
4. Connect the plug to a wall socket.

CONTROL PANEL



1 Watt - Indicator light for power setting

2 °C - Indicator light for temperature setting

3 Indicator light for time setting

4 Button ZEIT [TIME]

5 Button +

6 Button -

7 Button FUNKTION [MODE]

8 Button START/STOP

OPERATION OF THE INDUCTION HOT PLATE

1. The appliance can be controlled through the power setting as well as through the temperature setting. You can switch between both setting modes by pushing the button „FUNKTION“ [„MODE“]. The power setting respectively temperature setting may be adjusted at any time while cooking by pushing the plus (+) or minus (-) buttons. The initial setting of the appliance is „P8“ (1,800 Watt). This setting can be changed by pushing the plus (+) or minus (-) buttons.
2. Connect the plug to the wall socket.
3. A short alarm sounds and the display shows „--“ to indicate that the appliance is ready for operation.
4. Press the „START/STOP“ button once. The display indicates „0 0“.
5. Fill a suitable pot and place it in the centre of the plate.
6. When no pot is placed on the plate, an alarm sounds at intervals, the display indicates „E0“ and the appliance is switched off automatically after 60 seconds.
7. Press the „FUNKTION“ [„MODE“] button once. The indicator light „Watt“ lights up. The display indicates the power setting. You my change the setting by pushing the buttons plus (+) and minus (-).
8. The following adjustments are possible:

   P 1 400 Watt
   P 2 600 Watt
   P 3 800 Watt
   P 4 1,000 Watt
   P 5 1,200 Watt
   P 6 1,400 Watt
   P 7 1,600 Watt
   P 8 1,800 Watt

9. If you push the button „FUNKTION“ [„MODE“] again, you may control the appliance by means of the temperature setting. The indicator light „°C“ lights up. The standard adjustment is 240 °C. The following adjustments are possible:

   H 1 approx. 60 °C
   H 2 approx. 100 °C
   H 3 approx. 140 °C
   H 4 approx. 180 °C
   H 5 approx. 220 °C
   H 6 approx. 240 °C

10. If you want to pre-adjust the cooking time, push the button ZEIT [TIME] now. The indicator light „Zeit“ [„Time“] lights up. Now select the time in minutes by pushing

the buttons plus (+) and minus (-). The maximum time adjustable is of 99 minutes. If during 5 seconds no button is pushed, the appliance exits the programming mode.

11. During cooking, the display alternately indicates the power or temperature setting as well as the remaining time.
12. When achieving the adjusted time, the appliance is switched off automatically.
13. You may switch off the appliance at any time by pushing the button START/STOP.
14. The pre-adjusted times will not be saved when the process is interrupted or the end of the programme is reached.
15. The fan continues working during approx. 60 seconds after the programme has finished.
16. If the programme is not controlled by time adjustment, the appliance will be automatically switched off after a maximum of 2 hours.
17. After use please disconnect the plug from the wall socket, in order to save energy.

DESCRIPTION OF THE FUNCTIONS

Button ZEIT [TIME]

With the timer feature you determine the duration of the cooking process. The duration should not exceed 99 minutes without interruption.
Press the ZEIT [TIME] button once.
Now select the time in minutes by pushing the buttons plus (+) and minus (-). The maximum time adjustable is of 99 minutes. If during 5 seconds no button is pushed, the appliance exits the programming mode.

During the cooking process, the remaining time as well as the selected power or temperature setting is alternately indicated.

Button FUNKTION [MODE]

For the cooking process, you may select a power setting between 400 Watt and 1,800 Watt or a temperature setting between 60 °C and 240 °C. A combination of both modes is not possible.
Push the button FUNKTION [MODE]. The indicator light „Watt“ lights up.
Adjust the desired heating power by pushing the buttons plus (+) or minus (-). The following power settings are available:

	Application
400 W	Keeping warm, swelling (e.g. rice and similar foods)
600 W	Gentle boiling
800 W	Gentle boiling
1,000 W	Gentle parboiling and browning
1,200 W	Gentle parboiling and browning
1,400 W	Browning / parboiling
1,600 W	Searing
1,800 W	Griddling

The indicated values are reference values and apply for stainless steel pots with a diameter of approx. 20 cm. These values may slightly differ according to the material and the size of the cooking ware used.

Temperature °C

Push the button FUNKTION [MODE] twice. The indicator light „°C“ lights up.
Adjust the desired temperature by pushing the buttons plus (+) or minus (-).
The following temperature settings are available:

Level 1	60 °C	Keeping warm
Level 2	100 °C	Gentle boiling
Level 3	140 °C	Gentle browning
Level 4	180 °C	Browning / parboiling
Level 5	220 °C	Griddling
Level 6	240 °C	Griddling

Buttons PLUS (+) / MINUS (-)
Using the buttons plus (+) and minus (-) you may adjust the time, heating power or temperature as described previously.

Button Start/Stop
Push the button START/STOP to switch the appliance on.

The display indicates 00 to show that the appliance is connected.

If no button is pushed, the appliance will be automatically switched of after 2 hours.

COOKING UTENSIL SELECTION

1. Only use cooking utensils, which are approved for induction cooking.
2. Useable pans are: stainless steel saucepans with ferromagnetic bottom. cast iron pans and saucepans, enamelled iron saucepans and pans.
3. You can check with a magnet, if your saucepans are useable for induction cooking. Whenever the magnet is adhering at the bottom outside, the saucepan can be used on the induction cooker.
4. Not useable are saucepans and pans made of aluminium, copper, glass, ceramic and some chrome nickel alloys.
5. The diameter of the saucepans should be min. 12 cm and max. 26 cm.
6. **Attention:**
   Adapt the power or temperature setting to the used saucepans. When using small saucepans you can already cook with 180 °C or 1.400 watts. A too high setting in combination with small saucepans can cause damages of the appliance.
7. The non-stick-coating of coated saucepans and frying pans can be damaged if used with too strong heating. Please follow the information of the saucepan manufacturer with regard to the application of the pots. Choose in the case of doubt a lower power setting or temperature to avoid damages.
8. Put the saucepan always precisely in the middle of the cooking field to avoid error messages and automatic switching off.

FUNCTIONING

Cooking on an induction cooker saves up to 50 % of electric power. The cooking time is reduced by up to 30 %.

When cooking on an induction cooker, not the hotplate is heated, but the saucepan on it, provided that the bottom is ferromagnetic. The heating is effected by a magnetic alternating field below the hotplate.

The advantages of induction cooking are:

- Short reaction time, short preheating time, quick and exact heating.
- Rapid heating, since the full amount of enery is immediately available.
- Cool hotplate, which is only heated by the heat reflected from the saucepan.
- Great energy saving of up to 50%.
- Easy cleaning, as food cannot burn in case of boiling over.
- High safety: as soon as the saucepan is taken away from the plate, the heat supply is stopped automatically.

SAFETY FUNCTIONS

1. Overvoltage / low valtage protection
When power voltage is too high or too low, the induction cooker will compensate the voltage automatically and will adjust the output power.

2. Overheating protection
When the temperature of the hotplate is too high, the induction cooker will stop automatically and a long buzzer sound will be heard to alert

you until the temperature returns to normal (fault E 5).

3. High voltage pulse protection

During operation, when power supply receives a transient high voltage pulse (e.g. lightning strike), the induction cooker will stop automatically and in one minute will resume automatically.

4. Small metal part protection

If small iron metal parts with a diameter of less than 80 mm are detected on the hotplate, the appliance cannot be switched on.

5. Suitable pans

The appliance detects automatically if the used saucepan is suitable for induction cooking or not. If the saucepan is not suitable, a buzzer sound will be heard to alert you until an appropriate saucepan is put on the hotplate (fault E 0).

CLEANING AND MAINTENANCE

1. **Unplug the appliance and let it cool down before cleaning it.**
2. Do not immerse the appliance into water or any other liquid for cleaning.
3. Wipe the surface and the housing with a damp cloth.
4. Do not use any strong or abrasive cleansers or spoges.
5. Do not pour water or any other liquid on the hotplate.
6. If necessary you can use a cleanser or scraper for ceran glass cookers.
7. Please clean the ventilation slots regularly with a soft brush to prevent dust deposits.
8. The cooking plate must be completely dry before using it again.

TROUBLE SHOOTING

Fault	Reason	Reaction
E0	No cookware on the plate, cookware not fitted for induction, cookware not placed correctly in the middle	Only use cookware approved for induction cooking with a diameter of at least 12 cm and max. 26 cm, Place the cookware in the midlde of the respective cooking plate.
E1	Power circuit fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E2	Temperature control fault	Send the appliance to our technical service for repair.
E3 E4	Variations of voltage	In case of sudden fluctuations of the voltage cooking is automatically interrupted. After approx. 1 minute cooking is contiuned.

Fault	Reason	Reaction
E5	Too high surface temperature	If the surface temperature is too high, an acoustic signal is given and the appliance is shout off automatically. As soon as the temperature has fallen to the normal temperautre range, cooking can be restarted. In order to avoid overheating, we recommed to use low power or temperature settings for small saucepans and medium to hiogh settings for large saucepans .
E6	Overheating due to fan fault	As soon as the temperature has fallen to the normal temperautre range, cooking can be restarted.
E7	Overheating due to fault of the temperature sensor	Send the appliance to our technical service for repair.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 58215

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	1.800 W, 220-240 V~, 50 Hz Plaque de cuisson env. 27 x 27 cm,1.800 W maximum
Dimensions (L/P/H) :	Env. 29,2 x 34,3 x 5,8 cm
Poids :	Env. 2,19 kg
Longueur de cordon :	Env. 90 cm
Boîtier :	Plastique
Plaque :	Verre incassable, résistant à la chaleur
Installations :	8 paliers de puissance de 400 à 1.800 W 6 paliers de température de 60 °C à 240 °C Plaque de cuisson 27 x 27 cm pour casseroles à induction Reconnaissance automatique des casseroles appropriées Arrêt automatique après 2 heures Adaptation automatique aux variations de courant Horloge programmable pour démarrage différé, max 99 min temps de cuisson Protection contre la surchauffe
Accessoires :	Notice d'utilisation Aimant pour la vérification de la compatibilité de la casserole

Sous réserve de modifications techniques et de design.

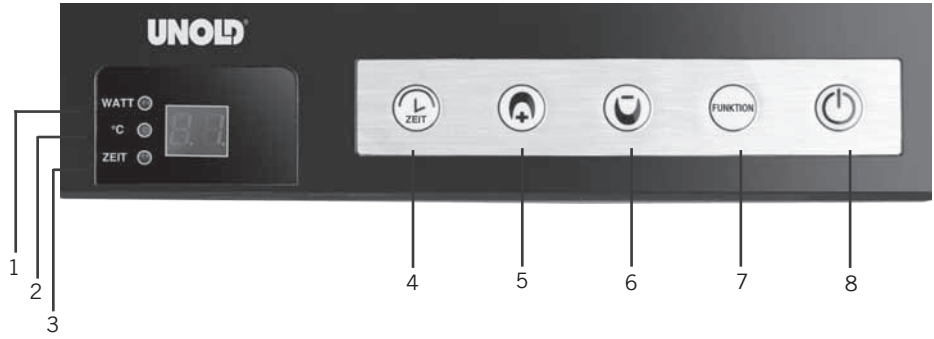
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement et garder précieusement les instructions suivantes.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ainsi que des personnes dénuées d'expérience ou ne disposant pas des connaissances nécessaires, sauf sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou suite à des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Les enfants ne devront pas être laissés sans surveillance et ne devront pas jouer avec l'appareil.
4. Raccordez l'appareil uniquement à un courant alternatif compatible aux indications de la plaque signalétique.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être télécommandé par une minuterie ou un interrupteur.
6. Les personnes portant un stimulateur cardiaque, en particulier d'anciens modèles, devront consulter leur médecin avant la mise en service de l'appareil, car cela pourrait entraver le fonctionnement du stimulateur cardiaque.
7. Raccordez l'appareil uniquement à un courant alternatif compatible à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
8. ATTENTION :
   Ne brancher aucun autre appareil sur le même circuit électrique que le modèle 58215 afin d'éviter une surcharge du réseau.

9. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide. Protégez l'appareil de l'humidité.
10. Avant de chauffer, dérouler entièrement le cordon pour qu'il n'entre pas en contact avec les parties brûlantes.
11. L'appareil est destiné exclusivement à un usage domestique ou similaire, par exemple :
    - espaces thé et café (boutiques), coins-cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mise à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, un motel ou un autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Placez l'appareil sur une surface solide, plane et sèche. Ne placez jamais l'appareil sur une surface brûlante, en métal ou recouverte de textile.
13. Les objets sensibles au magnétisme, tels cartes électroniques, radios, téléviseurs, cassettes vidéo, etc., devront être tenus à une distance suffisante.
14. L'appareil ne devra pas être utilisé à l'extérieur.
15. Respectez une distance suffisante avec les parois et les objets inflammables, par ex. les rideaux.
16. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de sources de chaleur.
17. L'appareil ne devra pas être installé dans une plaque de travail fixe.
18. Utilisez uniquement des casseroles adéquates pour la cuisson sur la plaque à induction.
19. L'appareil chauffe très rapidement. Le chauffage de casseroles vides peut endommager l'appareil ainsi que les ustensiles de cuisson.
20. Mettez l'appareil en marche uniquement lorsqu'une casserole pleine se trouve sur la plaque de cuisson. Ne pas trop remplir les casseroles afin d'éviter un débordement lors de la cuisson.
21. Si quelque chose devait tout de même déborder une fois, retirez d'abord la prise électrique du secteur. Veuillez nettoyer l'appareil soigneusement et laissez-le bien sécher.
22. Ne laissez reposer aucun d'objet en métal, par ex. couteau ou fourchette, sur la plaque de cuisson car ils pourraient chauffer lors de la mise en marche de l'appareil.
23. Ne chauffez pas de boîte en métal fermée, car elles pourraient exploser.
24. Assurez-vous que la fente d'aération de l'appareil ne soit pas obstruée.
25. L'appareil ne devra pas être déplacé pendant le fonctionnement. Avant de déplacer l'appareil, veuillez retirer les casseroles et le débrancher.
26. Ne laissez pas tomber d'objet sur la plaque de verre – danger de bris ! Ne plus utiliser l'appareil en cas de fissure ou d'autres dégâts sur la plaque de verre, mais l'envoyer au service clientèle pour une réparation.
27. L'appareil ne devrait pas être utilisé plus de 4 heures d'affilée.
28. Si une utilisation plus longue est nécessaire, veuillez éteindre l'appareil pour 30 minutes au moins.
29. La chaleur dégagée par les ustensiles de cuisson peut réchauffer la plaque de verre.
30. Pour cette raison, ne touchez pas la surface tout de suite après la cuisson.
31. Ne tirez pas les casseroles sur le panneau de commande et d'affichage, car cela pourrait les endommager.
32. Ne posez aucun objet, film et d'autres choses semblables entre la casserole et la plaque de cuisson.
33. Ne posez aucune casserole très chaude sur le panneau de commande.
34. Toujours éteindre l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir après l'utilisation, avant de le déplacer ou de le nettoyer.
35. Contrôler régulièrement l'état de la prise et du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du cordon, de la plaque de verre ou d'autres éléments, veuillez retourner l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.
36. Si le cordon de cet appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par une personne qualifiée afin d'éviter tous risques.

Le producteur décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou après des réparations par des tiers.

PANNEAU DE COMMANDE



1 Watt - Voyant de contrôle paliers de puissance

2 °C - Voyant de contrôle paliers de température

3 Voyant de contrôle durée de cuisson

4 Touche ZEIT [DURÉE]

5 Touche +

6 Touche -

7 Touche FUNKTION [MODE]

8 Touche START/STOP [MARCHE/ ARRÊT]

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez l'appareil avec un chiffon humide.
3. Placez l'appareil sur une surface solide, plane et sèche en respectant une distance suffisante de tous les côtés.
4. Branchez la fiche électrique dans la prise secteur.

UTILISATION DE LA PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION

1. L'appareil peut être utilisé en le réglant par la puissance ou par la température. Vous pouvez passer d'un mode à l'autre en appuyant la touche « FUNKTION » [« MODE »]. Les paliers de température et de puissance pourront être modifiés pendant la cuisson en appuyant la touche (+) ou (-). L'appareil est réglé par défaut sur « P 8 » (1.800 watts). Les touches (+) et (-) permettent de modifier ces réglages.
2. Branchez la fiche électrique dans la prise secteur.
3. Un bref signal acoustique retentit et « -- » apparaît sur l'écran pour indiquer que l'appareil est prêt à fonctionner.
4. Appuyez la touche START/STOP. L'écran indique « 0 0 ».
5. Posez une casserole appropriée et remplie au milieu de la plaque de cuisson.
6. Si aucune casserole ne se trouve sur la plaque, un signal acoustique retentira à intervalles réguliers, « E0 » s'affichera sur l'écran et l'appareil s'éteindra automatiquement après 60 secondes.
7. Appuyez une fois la touche « FUNKTION ». Le voyant de contrôle « Watt » s'illumine. Le palier de puissance s'affichera sur l'écran. Vous pouvez modifier le palier de puissance en appuyant la touche (+) et (-).
8. Les réglages suivants sont possibles :

   P 1 400 W
   P 2 600 W
   P 3 800 W

P 4 1 000 W
P 5 1 200 W
P 6 1 400 W
P 7 1 600 W
P 8 1 800 W

9. En appuyant une deuxième fois la touche « FUNKTION », vous pouvez régler l'appareil par la température. Le voyant de contrôle « °C » s'illumine. Le réglage par défaut est 240 °C. Les réglages suivants sont possibles :

   H 1 env. 60 °C
   H 2 env. 100 °C
   H 3 env. 140 °C
   H 4 env. 180 °C
   H 5 env. 220 °C
   H 6 env. 240 °C

10. Pour programmer le temps de cuisson, appuyez maintenant la touche ZEIT [DURÉE]. Le voyant de contrôle « Zeit » s'illumine. Réglez maintenant la durée désirée à l'aide des touches (+) et (-). La durée maximale programmable est 99 minutes. Au bout de 5 secondes sans intervention, l'appareil quitte automatiquement le mode de programmation.
11. Pendant le cycle de cuisson, l'écran affichera alternativement les paliers de puissance ou de température ainsi que le temps restant.
12. Lorsque la durée programmée est écoulée, l'appareil s'éteint automatiquement.
13. Vous pouvez arrêter l'appareil à chaque instant pendant le cycle de cuisson en appuyant la touche START/STOP.
14. La programmation de la durée programmée sera annulée après l'interruption ou à l'écoulement de la durée programmée.
15. Le ventilateur continue de travailler 60 secondes après la fin du programme.
16. Si le programme n'est pas dirigé par la durée de cuisson, l'appareil s'éteindra automatiquement après deux heures.
17. Après l'usage, débranchez la prise de l'appareil pour épargner l'électricité.

EXPLICATIONS DES FONCTIONS

Touche ZEIT [DURÉE]
La fonction horloge programmable détermine la durée du cycle de cuisson. La durée ne devrait pas excéder 99 minutes sans interruption.
Appuyez une fois la touche ZEIT.
Réglez maintenant la durée désirée en appuyant les touches (+) et (-). La durée maximale programmable est 99 minutes. Au bout de 5 secondes sans intervention, l'appareil quitte automatiquement le mode de programmation.

Pendant le cycle de cuisson, le temps restant et les paliers de puissance ou de température choisis s'afficheront.

Touche FUNKTION [MODE]
Pendant le déroulement du cycle de cuisson, vous pouvez déterminer un palier de puissance entre 400 et 1 800 W ou un palier de température entre 60 °C et 240 °C. Une combinaison des deux options de commande est impossible.
Appuyez FUNKTION. Le voyant de contrôle « Watt » s'illumine.
Régler la puissance de chauffage désirée à l'aide des touches (+) ou (-). Les paliers de puissance suivants sont disponibles :

	EMPLOI
400 W	Garder au chaud, gonfler
600 W	Cuire doucement
800 W	Cuire doucement
1 000 W	Cuire et rôtir doucement
1 200 W	Cuire et rôtir doucement
1 400 W	Rôtir/cuire légèrement
1 600 W	Saisir
1 800 W	Griller

Les valeurs indiquées sont les valeurs indicatives des casseroles en acier inoxydable de 20 cm de diamètre. Ces valeurs peuvent légèrement varier selon le matériel et la taille des ustensiles de cuisson utilisés.

Température °C
Appuyez deux fois sur FUNKTION [MODE]. Le voyant de contrôle « °C » s'illumine.

Régler la température désirée à l'aide des touches (+) ou (-).
Les paliers de températures suivants sont disponibles :

Palier 1	60 °C	Garder au chaud
Palier 2	100 °C	Cuire doucement
Palier 3	140 °C	Rôtir doucement
Palier 4	180 °C	Rôtir/cuire légèrement
Palier 5	220 °C	Griller
Palier 6	240 °C	Griller

Touche (+) / (-)
Les touches (+) ou (-) servent à programmer la durée, la puissance de chauffage ou la température, comme décrit ci-dessus.

Touche Start/Stop [Marche/Arrêt]

Appuyez sur la touche START/STOP [MARCHE/ARRÊT] pour mettre l'appareil en marche.
L'écran affiche 00 lorsque l'appareil est sous tension.

Si aucune touche n'est pressée, l'appareil s'éteint automatiquement au bout de deux heures.

SÉLECTION DES CASSEROLES APPROPRIÉES

1. Utiliser l'appareil seulement avec des casseroles appropriées pour la cuisson à induction.
2. Les casseroles appropriées sont: casseroles en acier inox avec fond ferromagnétique, poêles et pots en fer coulé, poêles et pots en fer émaillé.
3. On peut facilement contrôler si un pot est approprié. Si un aimant tient au fond du pot, on peut l'utiliser sur le plat à induction. Ne pas appropriés sont les casseroles en aluminium, cuivre, verre, céramique et quelques aciers chrome-nickel.
4. On peut utiliser des casseroles avec un diamètre de 12 cm minimum et de 26 cm maximum.
5. Placez les casseroles toujours au milieu de la plaque.
6. **Attention :**
   Adaptez le degré de puissance ou de température à la vaisselle utilisée. Lors de l'application des petits pots et des poêles, vous pouvez déjà griller à 180 °C ou 1.400 watts. Une trop haute puissance ou temperature peut endommager la vaisselle.
7. Les casseroles recouvertes et les poêles peuvent emporter des dommages au revêtement par une chaleur trop haute. Nous vous prions de suivre les indications du fabricant concernant l'utilisation des pots. En cas de doute choisissez une marche à point plus basse pour éviter des dommages.
8. Mettez les pots toujours exactement au milieu de la plaque pour éviter des messages d'erreur et une mise hors marche automatique.

FONCTIONNEMENT

La cuisson à induction vous garantie des économies de courant jusqu'à 50 %. Le temps de cuisson est réduit par 30 % environ.
Pendant la cuisson à induction ce n'est pas le plat qui est chauffé, mais le fond ferromagnétique de la casserole. La chaleur est produite par un champ magnétique alternant au-dessous du plat de chauffe.
Les avantages de la cuisson à induction:

- Temps de réaction très court, donc temps de chauffage court et préparation vite et précise.
- Chauffage rapide comme l'énergie est immédiatement disponible.
- Plat froid, qui est seulement chauffé par la chaleur reflétée par les casseroles.
- Grandes économies en énergie jusqu'à 50 %.
- Nettoyage simple, pas des aliments brûlés en débordant.
- Haute sécurité: mise hors marche automatique quand la casserole est enlevée.

FONCTIONS DE SÉCURITÉ

1. Protection contre surtension
Si la tension est trop haut ou trop basse, l'appareil compense automatiquement la tension et la puissance.

2. Protection contre surchauffe
Si la température du plat est trop haute, l'appareil interrompe l'opération et donne un alarme acoustique jusqu'à ce que la chaleur est dans le cadre normal (erreur E5).

3. Protection contre surtension transitoire
Si pendant l'opération une surtension transitoire apparaît (p. e. par un coup de foudre), l'appareil est automatiquement mis hors marche et reprend l'opération automatiquement après une minute.

4. Protection pour objets métalliques
Si des objets métalliques avec un diamètre de moins de 8 cm se trouvent sur la plat, on ne peut pas mettre l'appareil en marche.

5. Casseroles appropriées
L'appareil reconnaît automatiquement si les casseroles mises sur le plat sont appropriées pour la cuisson á induction. Sinon, un alarme acoustique est activé (Erreur E0).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Tirer la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer.**
2. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyer.
3. Essuyez le surface et l'extérieur avec un chiffon humide.
4. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
5. Ne pas verser de l'eau ou un autre liquide directement sur le plat.
6. Si nécessaire on peut nettoyer le plat avec un produit de nettoyage pour les champs de cuisson en verre.
7. Nettoyer de temps en temps les fentes de ventilation avec une brosse souple.
8. L'appareil doivent absolument être entièrement secs avant d'être utilisés à nouveau.

FAUTES POSSIBLE

Faute	Raison	Réaction
E0	Pas de casserole sur la plaque, casserole non appropriée pour inductions casserole ne pas placé au milieu de la plaque	Ne prendre que des casseroles permises pour induction avec un diamètere de 12 cm à max. 26 cm, Placer la casserole au milieu de la plaque.
E1	Erreur du circuit	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E2	Erreur de la contrôle de température	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.
E3 E4	Fluctuations du voltage	Dans le cas de fluctuations soudains la cuisson est automatiquement interrompue. Après 1 minute env. la cuisson est continuée.

E5	Température de surface trop élevée	Si la température de la surface est trop élevée, un signal acoustique sonne et l'appareil est mis hors marche. Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson. Pour éviter une surchauffe de la plaque nous recommandons d'adapater la puissance à a taille des casseroles.
E6	Surchauffe suite à une erreur du ventilateur	Aussitôt que la température est tombée à une valeur normale, on peut continuer la cuisson.
E7	Overheating due to fault of the temperature sensor	Veuillez envoyer l'appareil à notre service pour être réparé.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 58215

TECHNISCHE GEGEVENS

Leistung:	1.800 W, 220-240 V~, 50 Hz
	Kookplaat ca. 27 x 27 cm, maximaal 1.800 Watt
Größe (B/T/H):	Ca. 29,2 x 34,3 x 5,8 cm
Gewicht:	Ca. 2,19 kg
Kalbellänge:	Ca. 90 cm
Gehäuse:	Kunststof
Platte:	Hittebestendig, onbreekbaar glas
Ausstattung:	8 vermogensstanden van 400 t/m -1.800 Watt 6 temperatuurstanden van 60 °C tot 240 °C Kookveldgrootte 27 x 27 cm voor inductie-pannen Automatische herkenning van geschikt kookgereedschap Automatische uitschakeling na 2 uur Automatische aanpassing aan schommelingen in de stroomvoorziening Timer met voorprogrammering voor max. 99 Min kooktijd Oververhittingsbeveiliging
Zubehör:	Gebruiksaanwijzing Magneet ter controle van de geschiktheid van het kookgereedschap

Technische wijzingen / designwijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

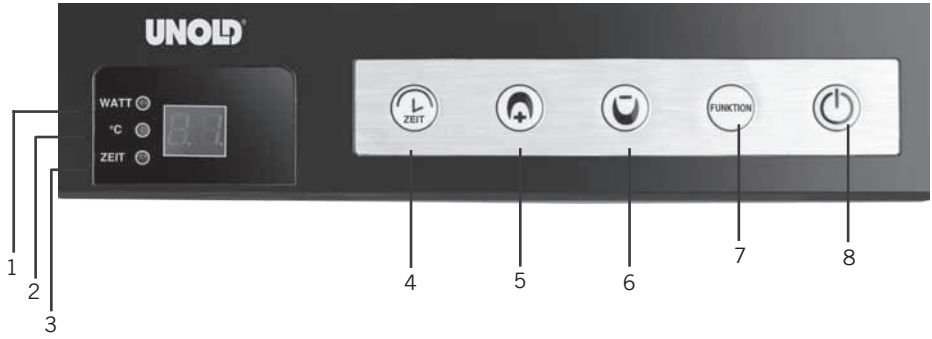
1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het type-plaatje.
5. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt.
6. Personen met pacemakers, in het bijzonder apparaten van oudere makelij, moeten vóór inbedijfname hun arts consulteren, omdat de functie van de pacemaker zou kunnen worden belemmerd.
7. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
8. **ATTENTIE:**
   Bij model 58215 mag geen ander elektrisch apparaat tegelijkertijd op hetzelfde circuit worden gebruikt om een overbelasting van het stroomnet te voorkomen.
9. Het apparaat mag nooit in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. Bescherm het apparaat tegen vocht.
10. Vóór het verwarmen het snoer a.u.b. volledig afwikkelen, opdat dit niet met hete delen in contact komt.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.

- kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
- landbouwbedrijven,
- voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
- in privé pensions of vakantiewoningen.

12. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en droog oppervlak. Plaats het apparaat nooit op hete oppervlakken, metalen oppervlakken of met textiel afgedekte oppervlakken.
13. Houd voldoende afstand t.o.v. voorwerpen die op magnetisme reageren, bijv. betaalpasjes, radio, TV, videocassetten, enz.
14. Het apparaat mag niet in de openlucht gebruikt worden.
15. Houd tijdens het gebruik voldoende afstand t.o.v. wanden en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen.
16. Gebruik het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen.
17. Het apparaat mag niet in een vast werkblad worden ingebouwd.
18. Gebruik voor het koken op de inductiekookplaat alleen voor inductie geschikte kookgereed¬schappen.
19. Het apparaat verwarmt zeer snel. Het verwarmen van lege potten/pannen kan tot beschadigingen aan het apparaat alsmede aan het kookgereedschap leiden.
20. Schakel het apparaat pas in als er zich een gevuld kookgereedschap op de kookplaat bevindt. Kookgereedschap niet te vol maken om overkoken te voorkomen.
21. Als er toch eens levensmiddelen overkoken, trek eerst de stekker uit het stopcontact. Reinig het apparaat zorgvuldig en laat dit volledig drogen.
22. Laat geen metalen voorwerpen zoals bijv. messen of vorken op de kookplaat liggen omdat deze zich bij het inschakelen van het apparaat zouden kunnen verwarmen.
23. Verwarm geen gesloten metalen dozen, deze zouden kunnen barsten.
24. Zorg ervoor dat de ventilatiesleuven van het apparaat steeds vrij zijn.
25. Tijdens het bedrijf mag het apparaat niet worden bewogen. Voordat u het apparaat beweegt, schakel het apparaat uit en neem het kookgereedschap eraf.
26. Laat geen voorwerpen op de glasplaat vallen – breukgevaar! Bij scheuren in de glasplaat of andere beschadigingen mag het apparaat niet verder worden gebruikt, maar moet ter reparatie aan onze klantenservice worden gestuurd.
27. Het apparaat mag niet langer dan 4 uur in continu bedrijf worden gebruikt. Bij langer gebruik het apparaat tussendoor voor minstens 30 minuten uitschakelen.
28. De glasplaat kan zich door de van het kookgereedschap afgegeven hitte verwarmen. Raak het oppervlak daarom niet onmiddellijk na het koken aan.
29. Sleep de pannen niet over het bedienings- en weergaveveld omdat dit anders zou kunnen worden beschadigd.
30. Leg geen voorwerpen, foliën o.i.d. tussen pan en kookplaat.
31. Plaats geen heet kookgereedschap op het bedieningspaneel.
32. Na het gebruik, voordat u het apparaat ergens anders plaatst of voor het reinigen, altijd de stekker uit de contactdoos trekken, het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
33. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer, de glasplaat of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.
34. Als het snoer van dit apparaat beschadigd is, dient dit door de fabrikant, zijn klantenservice of een op een soortgelijke manier gekwalificeerde persoon te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde werkplaatsen of personen worden uitgevoerd.

BEDIENINGSPANEEL



1 Watt: Controlelampje vermogensstand

2 °C: Controlelampje temperatuurstand

3 Controlelampje voorprogrammering

4 Knop ZEIT (tijd)

5 Knop +

6 Knop -

7 Knop FUNKTION (functie)

8 Knop START/STOP

INGEBRUIKNAME

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg het apparaat met een vochtige doek af.
3. Plaats het apparaat op een stabiel, vlak en droog oppervlak met voldoende afstand naar alle kanten.
4. Steek de stekker in een stopcontact.

BEDIENING VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

1. U kunt het apparaat of via het vermogen of via de temperatuur besturen. Door drukken op de knop „FUNKTION“ kunt u tussen de twee instellingen wisselen. U kunt de verwarmings- resp. de temperatuurstand tijdens het koken op elk moment veranderen door op de knop + resp. de knop – te drukken. De standaardinstelling van het apparaat is “P 8” (1.800 Watt). Deze instelling kunt u met de knoppen + en – wijzigen.
2. Steek de netstekker in de contactdoos.
3. Er weerklinkt een korte signaaltoon en op de display verschijnt -– om aan te geven dat het apparaat klaar is voor gebruik.
4. Druk op de knop START/STOP. De display geeft “0 0” aan.
5. Zet een geschikte gevulde pan in het midden van de kookplaat.
6. Als er geen kookgereedschap op de plaat staat, weerklinkt er in intervallen een signaaltoon, op de display verschijnt E0 en het apparaat schakelt automatisch na 60 seconden uit.
7. Druk één keer op de knop „FUNKTION“. Het controlelampje “Watt” licht op. Op de display wordt de vermogensstand weergegeven. Met de knoppen + en – kunt u de vermogensstand wijzigen.
8. De volgende instellingen zijn mogelijk:

   P 1 400 Watt
   P 2 600 Watt
   P 3 800 Watt

P 4 1.000 Watt
P 5 1.200 Watt
P 6 1.400 Watt
P 7 1.600 Watt
P 8 1.800 Watt

9. Als u nog eens op de knop “FUNKTION“ drukt, kunt u het apparaat via de temperatuur besturen. Het controlelampje “°C” licht op. De standaardinstelling is 240 °C. De volgende instellingen zijn mogelijk:

   H 1 ca. 60 °C
   H 2 ca. 100 °C
   H 3 ca. 140 °C
   H 4 ca. 180 °C
   H 5 ca. 220 °C
   H 6 ca. 240 °C

10. Als u de kooktijd wilt voorprogrammeren, druk nu op de knop ZEIT. Het controlelampje “Zeit” licht op. Voer nu de gewenste tijd in minuten in door op de knop + en – te drukken. De maximale instelbare tijd bedraagt 99 minuten. Als u 5 seconden geen tijd invoert, verlaat het apparaat de programmeermodus.
11. Tijdens het kookproces worden op de display de verwarmingsstand resp. de temperatuurstand als ook de resterende tijd afwisselend weergegeven.
12. Als de ingestelde tijd is bereikt, schakelt het apparaat automatisch uit.
13. Het apparaat kan tijdens het kookproces op elk moment worden uitgeschakeld door op de knop START/STOP te drukken.
14. De ingestelde tijden worden bij het afbreken resp. na het bereiken van het programma-einde niet opgeslagen.
15. De ventilator draait na afloop van het programma nog ca. 60 seconden door.
16. Als het programma niet via de voor-programmering wordt geregeld, schakelt het apparaat op z’n laatst na twee uur automatisch uit.
17. Trek na het gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact om stroom te besparen.

TOELICHTING VAN DE FUNCTIES

Knop ZEIT

Met de timer-functie bepaalt u de tijdsduur van het kookproces. De tijdsduur mag 99 minuten zonder onderbreking niet overschrijden.
Druk één keer op de knop ZEIT.
Voer nu de gewenste tijd in minuten in door op de knop + en – te drukken. De maximale instelbare tijd bedraagt 99 minuten. Als u 5 seconden geen tijd invoert, verlaat het apparaat de programmeermodus.

Tijdens het kookproces wordt afwisselend de nog resterende tijd alsmede het gekozen vermogen resp. de temperatuur weer¬gegeven.

Knop FUNKTION

Voor het verloop van het kookproces kunt u naar keuze of een vermogen tussen 400 Watt en 1.800 W of een temperatuur tussen 60 °C en 240 °C kiezen. Een combinatie van de beide besturingsmogelijkheden is niet mogelijk.

Druk op FUNKTION. Het controlelampje “Watt” licht op.
Stel met de plus- resp. minus-knop het gewenste verwarmingsvermogen in. De volgende standen zijn beschikbaar:

	Toepassing
400 W	Warm houden, uitzwellen
600 W	Vitamine-besparend koken
800 W	Vitamine-besparend koken
1.000 W	Vitamine-besparend aankoken en braden
1.200 W	Vitamine-besparend aankoken en braden
1.400 W	Braden / aankoken
1.600 W	Stevig aanbraden
1.800 W	Grilleren

De aangegeven waarden zijn slechts richtwaarden en gelden voor edelstaal pannen en potten met een diameter van ca. 20 cm. Deze waarden kunnen al naargelang materiaal en grootte van het gebruikte kookgereedschap iets afwijken.

Temperatuur °C
Druk twee keer op FUNKTION. Het controlelampje "°C" licht op.
Stel met de plus- resp. minus-knop de gewenste temperatuur in.
De volgende temperatuurstanden zijn beschikbaar:

Stand 1	60 °C	Warmhouden
Stand 2	100 °C	Vitamine-besparend koken
Stand 3	140 °C	Vitamine-besparend braden
Stand 4	180 °C	Braden / aankoken
Stand 5	220 °C	Grilleren
Stand 6	240 °C	Grilleren

PLUS/MINUS-knoppen
Met de plus- resp. minus-knop kunt u de gewenste invoeren bij de voorprogrammering, het verwarmingsvermogen of de temperatuur uitvoeren, zoals boven beschreven.

Start/Stop-knop
Druk op de START/STOP-knop om het apparaat in te schakelen.
Op de display verschijnt 00 als indicatie dat het apparaat aangesloten is.

Als er geen knop wordt ingedrukt, schakelt het apparaat na 2 uur automatisch uit.

KOOKGEREEDSCHAP

1. Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap!
2. Geschikt zijn: edelstaal potten/pannen met ferromagnetische bodem of kern, gietijzeren potten/pannen, geëmailleerde ijzeren potten/pannen.
3. Of uw kookgereedschap geschikt is, kunt u m.b.v. de meegeleverde magneet testen: als deze van buiten op de bodem van het kookgereedschap blijft vast zitten, mag het gereedschap op de inductiekookplaat worden gebruikt.
4. Niet geschikt zijn potten en pannen van aluminium, koper, glas, keramiek en gedeeltelijk van chroomnikkelstaal.
5. De bodemdiameter van het kookgereedschap moet 12 t/m 26 cm bedragen.
6. Plaats het kookgereedschap telkens in het midden van de kookplaat.
7. Pas het verwarmingsvermogen resp. de temperatuur aan het gebruikte kookgereedschap aan. Bij gebruik van kleine potten en pannen kunt u reeds bij 180 °C of 1.400 Watt grilleren. Een te hoge stand kan bij klein kookgereedschap tot beschadigingen leiden.
8. Bij gecoate potten en pannen kan de coating bij te sterke verwarming schade oplopen. Neem a.u.b. bij kookgereedschap principieel de instructies van de fabrikant over het toepassingsgebied van het gereedschap in acht. Kies in geval van twijfel een lagere verwarmingsstand om schade te voorkomen.

FUNCTIE

1. Bij het koken op een inductiekookveld spaart u tot 50 % stroom. De kooktijd wordt met tot 30 % verkort.
2. Bij het koken met inductie wordt niet het kookveld zelf verhit, maar de bodem van het erop staande kookgereedschap voor zover dit ferromagnetisch is. De warmteopwekking gebeurt door wervelstromen die via een magnetisch wisselveld onder de glasplaat worden gegenereerd.
3. De voordelen zijn:
   - Korte reactietijd, daarom korte voorverhittingstijd, snelle en exacte regeling van de warmtetoevoer.
   - Snelle warmteopwekking, omdat de energie na het inschakelen onmiddellijk volledig beschikbaar is.
   - Koele kookplaat die alleen door de van het kookgereedschap gereflecteerde warmte wordt verhit.

- Hoge energiebesparing van tot 50 %.
- Eenvoudig schoonmaken, omdat bij het overkoken van levensmiddelen deze niet op de glaskeramische plaat kunnen aanbranden.
- Grote veiligheid: zodra het kookgereedschap van de kookplaat wordt genomen, wordt de warmteopwekking automatisch gestopt.

VEILIGHEIDSFUNCTIES

1. **Overspanningsbeveiliging**
   Bij een te hoge of te lage spanning past het apparaat het vermogen automatisch aan.
2. **Oververhittingsbeveiliging**
   Het apparaat herkent automatisch wanneer de temperatuur op de glaskeramiek plaat te hoog wordt. In dit geval wordt het kookproces onderbroken een er weerklinkt een signaaltoon in intervallen totdat het apparaat zich weer in het normale temperatuurbereik bevindt (foutmelding E 5).
3. **Stroomschommelingen / bliksembeveiliging**
   Het apparaat herkent automatisch stroomschommelingen door bliksem en onderbreekt het kookproces. Na een pauze van een minuut wordt het kookproces voortgezet.
4. **Metaalbeveiliging**
   Het apparaat herkent wanneer er zich kleine metalen deeltjes met een lengte van minder dan 8 cm op de plaat bevinden. In dit geval kan het apparaat niet worden ingeschakeld.
5. **Automatische herkenning van geschikt kookgereedschap**
   Het apparaat herkent automatisch wanneer er geen kookgereedschap op de plaat staat of het gebruikte kookgereedschap niet geschikt is voor inductie. In dit geval weerklinkt er een signaaltoon en het kookproces wordt afgebroken (foutmelding E 0).

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Vóór het reinigen steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.**
2. Dompel het apparaat voor het reinigen nooit in water of een andere vloeistof.
3. Veeg de plaat en de behuizing met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
4. Gebruik geen schuurmiddel, staalwol of andere krassende of scherpe voorwerpen.
5. Geef nooit water of een andere vloeistof direct op het apparaat.
6. Bij sterkere vervuiling kan een in de handel gebruikelijke reiniger of speciale krabber voor glaskeramische kookvelden gebruikt worden.
7. Reinig a.u.b. de ventilatiesleuven van tijd tot tijd met een zachte borstel om stofneerslag te verwijderen.
8. Laat de inductiekookveld beslist volledig drogen voordat u deze weer gaat gebruiken.

VERHELPEN VAN FOUTEN

Melding	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen kookgereedschap, niet geschikt kookgereedschap of kookgereedschap verkeerd geplaatst	Gebruik uitsluitend voor inductie geschikt kookgereedschap met een diameter van minstens 12 cm en hoogstens 26 cm.Plaats het kookgereedschap in het midden van het glaskeramische kookveld.
E1	Fout in de stroomkring	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

Melding	Oorzaak	Oplossing
E2	Fout in de temperatuurregeling	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.
E3 E4	Schommelingen van de spanning	Bij plotselijke schommelingen van de spanning wordt het gaarproces automatisch onderbroken. Na ca. 1 minuut wordt het gaarproces weer voortgezet.
E5	Te hoge temperatuur van het oppervlak	Als de temperatuur aan het oppervlak te heet wordt, klinkt er een waarschuwingssignaal en het apparaat schakelt uit.Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het programma worden voortgezet.Om een oververhitting van het oppervlak te voorkomen raden wij aan om bij klein kookgereedschap lage tot middelhoge temperaturen te kiezen en alleen bij groot kookgereedschap middelhoge tot hoge temperaturen te kiezen.
E6	Oververhitting door tijdelijke uitval van de ventilator	Zodra de temperatuur zich weer in het normale bereik bevindt, kan het apparaat weer worden gestart.
E7	Oververhitting door uitval van de temperatuurvoeler	Laat het apparaat door onze klantenservice controleren en repareren.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 58215

DATI TECNICI

Leistung:	1.800 Watt, 220-240 V~, 50 Hz Piastra di cottura circa 27 x 27 cm, max 1.800 Watt
Größe (B/T/H):	Ca. 29,2 x 34,3 x 5,8 cm
Gewicht:	Ca. 2,19 kg
Kalbellänge:	Ca. 90 cm
Gehäuse:	Plastica
Platte:	Vetro resistente alle alte temperature e alla rottura
Ausstattung:	8 livelli di potenza da 400 a 1.800 Watt 6 livelli di temperatura da 60 a 240 °C Dimensioni piastre 27 x 27 cm per stoviglie a induzione Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione Spegnimento automatico dopo 99 Min. Adattamento automatico agli sbalzi di corrente Protezione contro il surriscaldamento
Zubehör:	Istruzioni d'uso Magnete per la verifica delle pentole adatte

Con riserva di modifiche tecniche e di design.

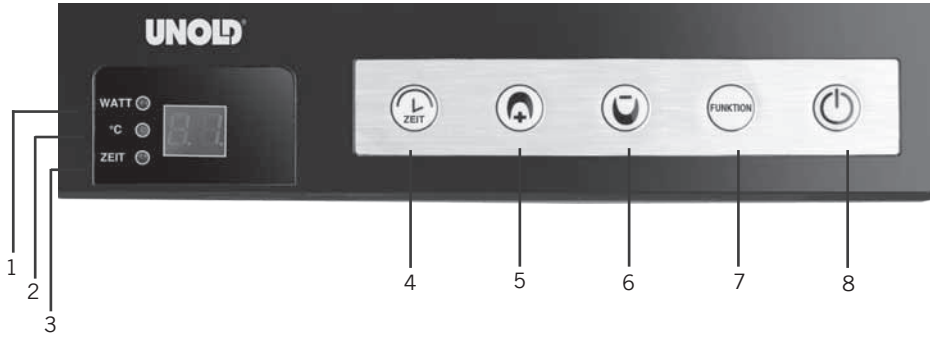
NORME DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
5. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
6. Si consiglia alle persone che portano pacemaker, soprattutto modelli di vecchio tipo, di chiedere al proprio medico se vi siano controindicazioni all'uso dell'apparecchio, in quanto l'elettrodomestico potrebbe compromettere il funzionamento del pacemaker.
7. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
8. ATTENZIONE:
   Durante l'utilizzo del modello 58215 si sconsiglia vivamente di allacciare contemporaneamente altri apparecchi elettrici allo stesso circuito, onde evitare un sovraccarico di rete.
9. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Proteggere l'apparecchio dall'umidità.

10. Prima di accendere l‘apparecchio, svolgere completamente il cavo per evitare che entri in contatto con parti calde.
11. L‘apparecchio è destinato esclusivamente all‘uso domestico o a finalità analoghe, p. ES.
    - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
    - aziende agricole,
    - all’utilizzo da parte di ospiti negli hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
12. Posizionare l‘apparecchio su una superficie stabile, piana e asciutta. Non posizionare l’apparecchio per nessun motivo su superfici calde, metalliche o ricoperte da tessuti.
13. Tenersi a debita distanza da oggetti che possono reagire al magnetismo, per esempio tessere magnetiche, radio, televisori, videocassette ecc.
14. L’apparecchio non è idoneo all’utilizzo all’aperto.
15. Tenersi a debita distanza dalle pareti e dagli oggetti infiammabili, per esempio dalle tende.
16. L’apparecchio non deve essere utilizzato nelle vicinanze di fondi di calore.
17. L’apparecchio non va montato su un piano di lavoro fisso.
18. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione.
19. L’apparecchio si riscalda molto velocemente. Il riscaldamento di pentole vuote può danneggiare l’apparecchio e le stoviglie da cottura.
20. Accendere l’apparecchio solo quando sulla piastra di cottura si trova una pentola piena. Si consiglia di non riempire troppo le pentole, onde evitare che trabocchino.
21. Se tuttavia ciò dovesse avvenire, estrarre la spina dalla presa di corrente. Pulire con cura l’apparecchio e lasciarlo asciugare bene.
22. Non lasciare oggetti metallici come coltelli o forchette sulla piastra di cottura, in quanto potrebbero riscaldarsi durante l’accensione dell’apparecchio.
23. Non riscaldare scatolette di metallo chiuse, in quanto potrebbero scoppiare.
24. Accertarsi che le fessure di aerazione dell’apparecchio siano sempre libere.
25. Durante il funzionamento l’apparecchio non deve essere spostato. Prima di spostare l’apparecchio, accertarsi che sia spento e togliere le stoviglie dalle piastre.
26. Non far cadere oggetti sulla piastra in vetro. Rischio di rottura! Se dovessero formarsi delle crepe o manifestarsi altri danneggiamenti sulla piastra in vetro, l’apparecchio non deve essere utilizzato. In tal caso inviarlo al nostro servizio clienti per la riparazione.
27. Si sconsiglia di utilizzare l’apparecchio consecutivamente per più di 4 ore. In caso di utilizzo per periodi più lunghi, lasciare riposare per almeno 30 minuti.
28. La piastra in vetro può riscaldarsi per effetto del calore rilasciato dalla pentola. Si raccomanda quindi di non toccare la superficie direttamente dopo la cottura.
29. Non posizionare le pentole sopra il display e il quadro comandi, poiché queste potrebbero danneggiarsi.
30. Non appoggiare oggetti, pellicole o simili tra pentola e piastra di cottura.
31. Non appoggiare pentole calde sui comandi.
32. Dopo l‘utilizzo, prima di spostare o di pulire l’apparecchio, spegnere l’elettrodomestico, togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l’apparecchio.
33. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione, la piastra in vetro o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all’indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l‘utilizzatore a gravi pericoli e comportano l’esclusione dalla garanzia.
34. Se il cavo di alimentazione dell’apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da persona qualificata, onde evitare pericoli.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto, oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

COMANDI



1 Watt - Spia di controllo potenza

2 °C - Spia di controllo temperatura

3 Spia di controllo tempo

4 Pulsante ZEIT

5 Pulsante +

6 Pulsante -

7 Pulsante FUNKTION

8 Pulsante START/STOP

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido.
3. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e asciutta mantenendo sufficiente distanza da tutti i lati.
4. Inserire la spina nella presa di corrente.

UTILIZZO DELLA PIASTRA DI COTTURA A INDUZIONE

1. È possibile impostare l'apparecchio sia per potenzia che per temperatura. Premendo il pulsante "FUNKTION" è possibile scegliere tra i due tipi di impostazione. Durante la cottura è possibile modificare il livello di potenza o di temperatura in qualsiasi momento premendo i pulsanti + e -.. L'impostazione di base dell'apparecchio è "P 8" (1.800 Watt). Questa impostazione può essere modificata premendo i pulsanti più + e meno -.
2. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. Un segnale acustico e il messaggio -- sul display indicano che l'apparecchio è pronto all'uso.
4. Premere il pulsante START/STOP. Sul display compare "0 0".
5. Posizionare una pentola adatta contenente il prodotto da cuocere al centro della piastra di cottura.
6. Se sulla piastra non ci sono pentole, viene inviato un segnale acustico a intervalli, sul display viene visualizzato E0 e l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 60 secondi.
7. Premere una volta il pulsante "FUNKTION". La spia di controllo "Watt" si accende. Sul display viene visualizzata la potenza. Premendo i pulsanti + e – è possibile modificare il livello di potenza.
8. Sono possibili le seguenti impostazioni:

   P 1 400 Watt
   P 2 600 Watt
   P 3 800 Watt
   P 4 1.000 Watt
   P 5 1.200 Watt
   P 6 1.400 Watt
   P 7 1.600 Watt
   P 8 1.800 Watt

9. Premendo nuovamente il pulsante “FUNKTION”, è possibile impostare la temperatura dell’apparecchio. La spia di controllo “°C” si accende. L’impostazione standard è 240 °C. Sono possibili le seguenti impostazioni:

   H 1 ca. 60 °C
   H 2 ca. 100 °C
   H 3 ca. 140 °C
   H 4 ca. 180 °C
   H 5 ca. 220 °C
   H 6 ca. 240 °C

10. Se si desidera reimpostare i tempi di cottura, premere il pulsante “ZEIT”. La spia di controllo “Zeit” si accende. Inserire ora i minuti del tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti +/-. Il tempo massimo preimpostabile è di 99 minuti. Se per 5 secondi non viene inserito nessun dato, l’apparecchio esce dalla modalità di programmazione.
11. Durante la cottura sul display vengono visualizzati alternativamente sia i livelli di potenza o di temperatura sia il tempo residuo di cottura.
12. Al raggiungimento del tempo di cottura impostato l’apparecchio si spegne automaticamente.
13. Durante la cottura l’apparecchio può essere spento in ogni momento premendo il pulsante START/STOP.
14. I tempi impostati non vengono memorizzati in caso di interruzione o al raggiungimento della fine del programma.
15. Dopo la fine del programma di cottura il ventilatore funziona per ancora circa 60 secondi.
16. Se il programma non viene impostato con la selezione del tempo di cottura, l’apparecchio si spegne automaticamente dopo due ore.
17. Dopo l‘utilizzo togliere sempre la spina dalla presa di corrente per risparmiare energia.

SPIEGAZIONE DELLE FUNZIONI

Pulsante ZEIT

Con la funzione timer è possibile impostare la durata di cottura. Si sconsiglia di utilizzare l‘apparecchio continuativamente senza interruzioni per più di 99 minuti.
Premere una volta il pulsante ZEIT.
Inserire ora i minuti del tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti +/-. Il tempo massimo impostabile è di 99 minuti. Se per 5 secondi non viene inserito nessun dato, l’apparecchio esce dalla modalità di programmazione.

Durante la cottura verranno visualizzati alternativamente il tempo di cottura residuo e il livello di potenza o di temperatura selezionato.

Pulsante FUNKTION

Per la cottura è possibile selezionare un livello di potenza da 400 a 1.800 Watt, oppure un livello di temperatura da 60 a 240 °C. Non è possibile combinare i due tipi di comandi.

Premere FUNKTION. La spia di controllo “Watt” si accende.
Premendo i pulsanti +/- selezionare la potenza di riscaldamento desiderata. Sono disponibili i seguenti livelli di potenza:

	Uso
400 W	Mantenere in caldo, far riposare
600 W	Cottura delicata
800 W	Cottura delicata
1.000 W	Doratura e arrosto leggeri
1.200 W	Doratura e arrosto leggeri
1.400 W	Arrosto / Doratura
1.600 W	Doratura forte
1.800 W	Grill

I valori riportati sono indicativi e valgono per pentole in acciaio inox dal diametro di circa 20 cm. Questi valori possono variare leggermente a seconda del materiale e delle dimensioni delle stoviglie utilizzate.

Temperatura °C
Premere due volte FUNKTION. La spia di controllo "°C" si accende.
Premendo i pulsanti +/- selezionare la temperatura desiderata.
Sono disponibili i seguenti livelli di temperatura:

Livello 1	60 °C	Tenere in caldo
Livello 2	100 °C	Cottura delicata
Livello 3	140 °C	Arrosto leggero
Livello 4	180 °C	Arrosto/ doratura
Livello 5	220 °C	Grill
Livello 6	240 °C	Grill

Pulsanti +/-
Con i pulsanti +/- è possibile selezionare i valori desiderati per quanto riguarda il tempo di cottura, la potenza di riscaldamento o la temperatura, seguendo le procedure descritte sopra.

Pulsante START/STOP
Premere il pulsante START/STOP, per accendere l'apparecchio.
Sul display compare il segnale 00 che indica che l'apparecchio è spento.

Se non si preme alcun pulsante, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 2 ore.

STOVIGLIE DI COTTURA

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione!
2. Sono adatte le pentole in acciaio inox con fondo o anima in materiale ferromagnetico, le pentole e padelle in ghisa, le pentole o padelle in ferro smaltato.
3. Per verificare se le stoviglie di cui si dispone siano adatte, è sufficiente testarle con il magnete in dotazione: se il magnete dall'esterno rimane attaccato al fondo della pentola, allora il recipiente può essere utilizzato sulla piastra di cottura a induzione.
4. Non sono adatte alla cottura su piastra a induzione le pentole e le padelle in alluminio, rame, vetro, ceramica e in parte anche in acciaio al nichelcromo.
5. Le pentole devono avere un diametro del fondo tra i 12 e i 26 cm. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.
6. Adattare il livello di potenza e di temperatura alla stoviglia utilizzata. Se si utilizzano pentole o padelle di piccole dimensioni è possibile grigliare già a 180 °C o 1.400 Watt. Un livello troppo elevato può danneggiare le pentole di piccole dimensioni.
7. Il riscaldamento eccessivo può danneggiare il rivestimento di pentole e padelle. Si invita a osservare le indicazioni del produttore delle stoviglie per quanto riguarda il loro settore di utilizzo. In caso di dubbio selezionare un livello di cottura più basso, onde evitare danneggiamenti.
8. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura.

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

1. Cuocendo su un piano di cottura a induzione è possibile risparmiare fino al 50 % di corrente. Il tempo di cottura si riduce fino al 30 %.
2. Durante la cottura con il sistema a induzione non si riscalda il piano di cottura, bensì il recipiente su di esso collocato, a condizione che sia ferromagnetico. Il riscaldamento avviene per mezzo di un campo elettromagnetico alternato situato sotto la piastra in vetro.
3. I vantaggi sono:
   - tempo di reazione limitato, quindi breve tempo di preriscaldamento, gestione veloce e precisa dell'afflusso di calore;
   - erogazione veloce di calore, poiché l'energia è disponibile subito e completamente dopo l'accensione.

- piastra di cottura fredda, che si riscalda solo per effetto del calore riflesso dalla pentola di cottura.
- grande risparmio energetico, fino al 50 %.
- pulizia semplice, poiché nel caso in cui gli alimenti trabocchino, sulla piastra in vetroceramica non possono bruciare.
- elevata sicurezza: non appena la pentola viene tolta dalla piastra di cottura, l'erogazione del calore si ferma automaticamente.

FUNZIONI DI SICUREZZA

1. **Protezione da sovratensione**
   In caso di una tensione di corrente troppo elevata o troppo bassa l'apparecchio regola automaticamente la potenza.
2. **Protezione contro il surriscaldamento**
   L'apparecchio riconosce automaticamente se la temperatura sulla piastra in vetroceramica aumenta troppo. In questo caso la cottura viene interrotta e un segnale acustico a intervalli rimane in funzione finché l'apparecchio non abbia raggiunto nuovamente una temperatura normale (avviso di errore E 5).
3. **Sbalzi di corrente / Protezione in caso di fulmini**
   L'apparecchio riconosce automaticamente gli sbalzi di corrente dovute ai fulmini e interrompe la cottura. Dopo un minuto di pausa la cottura viene ripresa.
4. **Protezione metallo**
   L'apparecchio riconosce se sulla piastra si trovano pezzi di metallo inferiori a 8 cm di lunghezza. In questo caso l'apparecchio non si accende.
5. **Riconoscimento automatico delle stoviglie adatte alla cottura a induzione**
   L'apparecchio riconosce automaticamente se la piastra è vuota o se il recipiente utilizzato non è adatto all'uso a induzione. In questo caso viene attivato un segnale acustico e la cottura viene interrotta (avviso di errore E 0).

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Prima di procedere con la pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio.**
2. Non immergere l'apparecchio in acqua né in altri liquidi per effettuare le operazioni di pulizia.
3. Pulire la piastra e il corpo dell'apparecchio con un panno umido ben strizzato.
4. Non usare prodotti abrasivi, pagliette d'acciaio o altri oggetti aggressivi o abrasivi.
5. Per nessun motivo versare acqua o altri liquidi direttamente sull'apparecchio.
6. Se l'apparecchio dovesse essere molto sporco, è possibile utilizzare un comune detersivo o un raschietto specifico per la pulizia delle piastre in vetroceramica.
7. Pulire di tanto in tanto la fessura di aerazione con una spazzola morbida per rimuovere i depositi di polvere.
8. Prima di riutilizzare gli cottura, accertarsi che siano completamente asciutti.

ELIMINAZIONE DEGLI ERRORI

Avviso	Causa	Soluzione
E0	Nessuna pentola, stoviglia non adatta o posizionamento scorretto	Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte alla cottura a induzione di diametro compreso tra 12 e 26 cm. Sistemare la stoviglia al centro della piastra in vetroceramica.

E1	Errore nel circuito elettrico	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E2	Errore nel comando della temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.
E3 E4	Sbalzi di tensione	In caso di improvvisi sbalzi di tensione la procedura di cottura si interrompe automaticamente. Dopo circa 1 minuto la cottura riprende.
E5	Temperatura della superficie troppo alta	Quando la temperatura della superficie diventa troppo alta, viene avviato un segnale acustico e l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Non appena la temperatura raggiunge nuovamente un livello normale, il programma viene ripreso. Per evitare il surriscaldamento della superficie, in caso di pentole di piccole dimensioni consigliamo livelli di temperatura medio-bassi. I livelli di temperatura medio-alti sono indicati solo per le pentole di grandi dimensioni.
E6	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento temporaneo del ventilatore	Non appena la temperatura ha raggiunto nuovamente il livello normale, è possibile riavviare l'apparecchio.
E7	Surriscaldamento a causa del mancato funzionamento del sensore di temperatura	Far controllare ed eventualmente riparare l'apparecchio dal nostro servizio clienti.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELLO 58215

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1.800 W, 220-240 V~, 50 Hz Placa de inducción de aprox. 27 x 27 cm, máx. 1.800 W
Tamaño (Ancho/ Profundidad/ Alto)	Aprox. 29,2 x 34,3 x 5,8 cm
Peso:	Aprox. 2,19 kg
Longitud del cable:	Aprox. 90 cm
Carcasa:	Plástico
Placa:	Vidrio resistente al calor y la ruptura
Prestaciones:	8 ajustes de potencia desde 400 hasta 1.800 W 6 ajustes de temperatura desde 60 °C hasta 240 °C Tamaño de la placa de cocción 27 x 27 cm, para ollas aptas para inducción Detección automática de las ollas adecuadas Parada automática después de 2 horas Adaptación automática a las variaciones de la corriente Temporizador con un ajuste máximo de 99 min de cocción Protección contra sobrecalentamiento
Zubehör:	Manual de instrucciones Imán para comprobar la aptitud de las ollas

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas / de diseño.

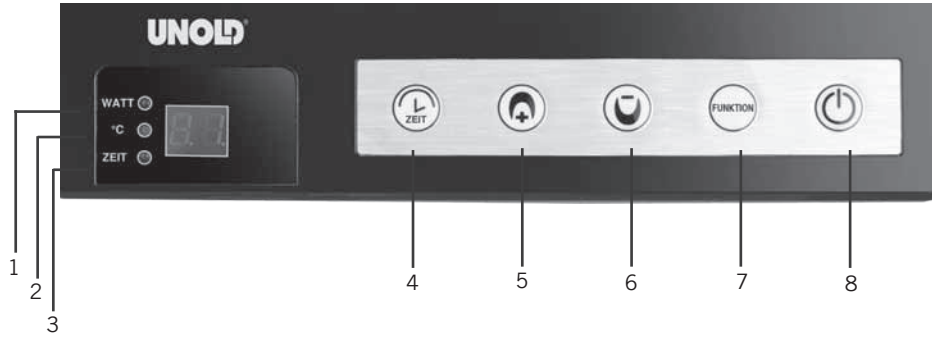
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada, ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
5. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
6. Aquellos que llevan un marcapasos, especialmente si se trata de un modelo antiguo, deberían consultar a su médico antes de poner el equipo en servicio, ya que el funcionamiento del marcapasos se podría ver afectado.
7. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
8. ATENCIÓN:
   Con el modelo 58215, no conecte otro equipo eléctrico al mismo circuito, para evitar una sobrecarga de la red.
9. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos. Proteja el equipo contra la humedad.

10. Previo al precalentamiento, desenrolle el cable por completo para que no tenga contacto con ninguna pieza caliente.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo firme, plana y seca. No coloque el equipo nunca en una superficie caliente, metálica o cubierta con textiles.
13. Mantenga suficiente distancia hacia objetos magnetosensibles como tarjetas magnéticas, radios, televisores, cintas de video, etc.
14. El equipo no debe utilizarse en el exterior.
15. Mantenga suficiente distancia hacia las paredes y objetos inflamables como, por ejemplo, cortinas.
16. No utilice el equipo cerca de fuentes de calor.
17. El equipo no debe integrarse en una superficie de trabajo fija.
18. Para cocinar con la placa de inducción utilice únicamente baterías aptas para inducción.
19. El equipo se calienta rápidamente. El calentar ollas vacías puede provocar daños tanto en el equipo como en las ollas.
20. Sólo conecte el equipo si se encuentra una olla llena en la placa. No llene las ollas excesivamente para evitar el rebose.
21. En caso de que los alimentos rebosaran, no obstante, primero desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. A continuación, limpie el equipo y deje que se seque bien.
22. No deje objetos metálicos como cuchillos o tenedores en la placa, ya que se pueden calentar al conectar el equipo.
23. No caliente latas cerradas, ya que podrían reventar.
24. Asegúrese de que las ranuras de ventilación no estén cubiertas ni obstruidas.
25. No debe mover el equipo durante el funcionamiento. Antes de mover el equipo, desconéctelo y retire las ollas.
26. No deje caer objetos al vidrio. ¡Peligro de rotura! Si el vidrio presentase fisuras u otros daños, no deberá seguir utilizando el equipo sino enviarlo a nuestro servicio postventa para su debida reparación.
27. El equipo no debería utilizarse más de 4 horas seguidas. Si lo utilizara durante un tiempo prolongado, desconéctelo entre cada uso durante unos 30 minutos.
28. El vidrio puede calentarse debido al calor irradiado por la batería, por lo que no debe tocar la superficie inmediatamente después de cocinar.
29. No arrastre las ollas por el panel de control e indicación para no dañarlo.
30. No coloque objetos, láminas de plástico o similares entre la olla y la placa.
31. No coloque ollas calientes en el panel de control.
32. Después de utilizar el equipo y antes de moverlo o limpiarlo, apáguelo, desconecte el conector de la red y deje que el equipo se enfríe.
33. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación, el vidrio u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y/o reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.
34. Para evitar cualquier peligro, el cable de alimentación dañado debe sustituirlo el fabricante o su servicio técnico u otra persona debidamente cualificada.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso o tras reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PANEL DE CONTROL



1 Watt - Piloto de control para el nivel de potencia

2 °C - Piloto de control para el nivel de temperatura

3 Piloto de control para el temporizador

4 Tecla ZEIT [TIEMPO]

5 Tecla +

6 Tecla -

7 Tecla FUNKTION [FUNCIÓN]

8 Tecla START/STOP [CONEXIÓN/ DESCONEXIÓN // I/O]

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Limpie la carcasa del equipo con un paño humedecido.
3. Coloque el equipo en una superficie plana, firme y seca con suficiente espacio hacia todos los lados.
4. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.

MANEJO DE LA PLACA DE INDUCCIÓN

1. Puede controlar el equipo a través de la potencia o de la temperatura. Pulsando la tecla „FUNKTION“ [„FUNCIÓN“] podrá cambiar entre los dos modos de ajuste. Podrá cambiar el nivel de potencia, o bien, de temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción, pulsando las teclas (+) o (-). El ajuste inicial del equipo es „P8“ (1.800 W). Podrá cambiar este ajuste pulsando las teclas (+) y (-).
2. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
3. Suena una alarma corta y en pantalla se visualizará „--“ para indicar que el equipo está preparado para el funcionamiento.
4. Pulse la tecla START/STOP. En pantalla se indica „0 0“.
5. Llene una olla adecuada y colóquela en el centro de la placa.
6. Si no hubiera ninguna olla colocada en la placa, se emitirá una señal acústica interrumpida, en pantalla se visualizará „E0“ y el equipo se desconectará automáticamente después de 60 segundos.
7. Pulse la tecla „FUNKTION“ una vez. El piloto de control „Watt“ [„Vatios“] se enciende. En pantalla se indicará el nivel de potencia. Pulsando las teclas (+) y (-) podrá cambiar el nivel de potencia.

8. Los siguientes ajustes son posibles:

   P 1 400 W
   P 2 600 W
   P 3 800 W
   P 4 1.000 W
   P 5 1.200 W
   P 6 1.400 W
   P 7 1.600 W
   P 8 1.800 W

9. Si pulsa la tecla „FUNKTION“ nuevamente, podrá controlar el equipo a través de la temperatura. El piloto de control „°C“ se ilumina. El ajuste estándar es de 240 °C. Los siguientes ajustes son posibles:

   H 1 aprox. 60 °C
   H 2 aprox. 100 °C
   H 3 aprox. 140 °C
   H 4 aprox. 180 °C
   H 5 aprox. 220 °C
   H 6 aprox. 240 °C

10. Si desea preajustar el tiempo de cocción, pulse la tecla „ZEIT“ [„TIEMPO“]. El piloto de control „Zeit“ se ilumina. Ahora ajuste el tiempo deseado en minutos pulsando las teclas (+) y (-). El tiempo máximo ajustable es de 99 minutos. Si no pulsa ninguna tecla durante 5 segundos, el equipo saldrá del modo de programación.
11. Durante el proceso de cocción, en pantalla se indica alternadamente tanto el nivel de potencia o temperatura como el tiempo restante.
12. Al alcanzar el tiempo preajustado, el equipo se desconectará automáticamente.
13. Podrá desconectar el equipo en cualquier momento durante el proceso de cocción pulsando la tecla START/STOP.
14. Los tiempos ajustados no se guardarán cuando el proceso se haya interrumpido o cuando el programa haya finalizado.
15. Al finalizar el programa, el ventilador seguirá funcionando durante unos 60 segundos.
16. Si el programa no se controla mediante temporizador, el equipo se desconectará transcurrido un máximo de dos horas.
17. Después de utilizar el equipo, desconéctelo de la red para ahorrar energía.

DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

Tecla ZEIT [TIEMPO]

Mediante el temporizador determinará la duración del proceso de cocción. El tiempo no debería superar el máximo de 99 minutos seguidos.
Pulse la tecla ZEIT una vez.
Ahora ajuste el tiempo deseado en minutos pulsando las teclas (+) y (-). El tiempo máximo ajustable es de 99 minutos. Si no pulsa ninguna tecla durante 5 segundos, el equipo saldrá del modo de programación.

Durante el proceso de cocción se indicará alternadamente el tiempo restante y el nivel de potencia, o bien, de temperatura seleccionado.

Tecla FUNKTION [FUNCIÓN]

Para el proceso de cocción puede seleccionar un nivel de potencia de entre 400 W y 1.800 W o un nivel de temperatura de entre 60 °C y 240 °C. No es posible combinar ambos modos de control.

Pulse la tecla FUNKTION. El piloto de control „Watt“ [„Vatios“] se ilumina.
Ajuste la potencia calorífica deseada pulsando las teclas (+) o (-). Dispone de los siguientes niveles de potencia:

	Aplicación
400 W	Mantener caliente, esponjar (p. ej. arroz y alimentos similares)
600 W	Cocer a fuego lento
800 W	Cocer a fuego lento
1.000 W	Sancochar y saltear
1.200 W	Sancochar y saltear
1.400 W	Rehogar / sancochar
1.600 W	Sofreír
1.800 W	Asar

Temperatura °C

Pulse la tecla FUNKTION dos veces. El piloto de control „°C“ se ilumina.
Ajuste la temperatura deseada pulsando las teclas (+) o (-).
Dispone de los siguientes niveles de temperatura:

Nivel 1	60 °C	Mantener caliente
Nivel 2	100 °C	Cocer a fuego lento

Nivel 3	140 °C	Saltear
Nivel 4	180 °C	Rehogar / sancochar
Nivel 5	220 °C	Asar
Nivel 6	240 °C	Asar

Teclas (+) y (-)

Con las teclas (+) y (-) podrá realizar los ajustes deseados de tiempo, potencia calorífica o temperatura, tal y como se describe anteriormente.

Tecla START/STOPP

Pulse la tecla START/STOP [CONEXIÓN/DESCONEXIÓN] para conectar el equipo.
En pantalla se visualizará OO para indicar que el equipo está conectado.

Si no pulsa ninguna tecla, el equipo se desconectará automáticamente transcurridas 2 horas.

BATERÍA DE COCINA

1. Las baterías de cocina aptas son: ollas de acero inoxidable con fondo o centro ferromagnético, ollas y sartenes de hierro fundido, ollas y sartenes de hierro esmaltado.
2. Para comprobar que su batería es adecuada para inducción, puede realizar la prueba con el imán que se acompaña: si éste se queda pegado a la base de la olla por la parte de fuera, entonces es posible utilizar el recipiente sobre la placa de inducción.
3. No son aptos los recipientes de cocción y sartenes de aluminio, cobre, cristal, cerámica y los que tengan una parte de acero al cromo-níquel.
4. Las ollas deberían tener un diámetro de base de entre 12 y 26 cm.
5. Coloque la olla siempre en medio de la placa de cocción respectiva.
6. Adapte los niveles de temperatura o potencia a la batería utilizada. Si usa ollas y sartenes pequeñas, ya puede cocer a 180 °C ó 1.400 Vatio. Un nivel demasiado alto puede provocar daños en las ollas pequeñas.
7. Las ollas y sartenes revestidas pueden sufrir daños en su revestimiento en caso de calentamiento excesivamente fuerte. Con las baterías de cocina, por lo general, preste atención a las indicaciones del fabricante respecto al campo de aplicación de las ollas. En caso de duda seleccione un nivel de cocción más bajo, para evitar daños.

FUNCIONAMIENTO

1. Cocinar con una encimera de inducción supone un ahorro de hasta un 50 % de electricidad. El tiempo de cocción disminuye hasta un 30 % aprox.
2. En la cocción por inducción, no se calienta la propia placa de cocción, sino la base de la batería de cocina situada encima, siempre que sea ferromagnética. La generación del calor se produce a través de corrientes en remolino, que son generadas a través de un campo magnético alternante debajo de la placa de cristal.
3. Las ventajas son:
   - Mínimo tiempo de reacción, por lo tanto, tiempo de precalentamiento breve, con control rápido y exacto del suministro de calor.
   - Generación rápida de energía, ya que la energía está totalmente disponible inmediatamente tras el encendido.
   - Placa de cocción fría, que sólo se calienta por el calor reflejado por la olla.
   - Gran ahorro de energía, de hasta un 50 %.
   - Fácil limpieza, ya que los alimentos no se queman en la placa vitrocerámica aunque se desborden.
   - Alta seguridad: en cuanto se quita la batería de cocina del lugar de cocción, se interrumpe automáticamente la generación de calor.

FUNCIONES DE SEGURIDAD

1. **Protección contra la sobretensión**
   El aparato adapta automáticamente su potencia ante las subidas o bajadas de tensión.
2. **Protección de sobrecalentamiento**
   El aparato detecta automáticamente si la temperatura sobre la placa de vitrocerámica aumenta en exceso. En ese caso, se interrumpe el proceso de cocción y se emite una señal acústica intermitente hasta que el aparato alcance de nuevo una temperatura normal (mensaje de error E 5).
3. **Fluctuaciones de corriente / Protección contra descargas eléctricas**
   El aparato detecta las fluctuaciones de corriente por descargas eléctricas e interrumpe el proceso de cocción. Tras un minuto de pausa, se reanuda el proceso de cocción.
4. **Protección contra metales**
   El aparato detecta cuando hay pequeñas piezas de metal de menos de 8 cm de largo situadas sobre la placa. En ese caso, no se enciende.
5. **Detección automática de batería de cocina adecuada**
   El aparato detecta automáticamente si no hay ninguna olla sobre la placa o si la olla utilizada no es apropiada para la inducción. En ese caso, se emite una señal acústica y se interrumpe el proceso de cocción (mensaje de error E 0).

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de limpiar tire siempre del enchufe de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.**
2. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos para limpiarlo.
3. Limpie la placa y la carcasa con un trapo húmedo y bien escurrido.
4. No utilice fregasuelos, lana de acero ni otros objetos que arañen o estén afilados.
5. De ningún modo eche agua u otro líquido directamente sobre el aparato.
6. Para retirar la suciedad más incrustada puede utilizar un producto de limpieza convencional o un rascador especial para vitrocerámica.
7. Limpie la rendija de ventilación de vez en cuando con un cepillo blando, para retirar la acumulación de polvo.
8. Deje que los aparato es sequen completamente antes de volver a utilizarlos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Aviso	**Causa**	**Subsanación**
E0	No hay batería de cocina, no es apta o está mal colocada	Utilice únicamente baterías de cocina aptas para inducción, con un diámetro mínimo de 12 cm y máximo de 26 cm. Sitúe la batería de cocina en el centro de la zona de vitrocerámica.
E1	Error en el circuito eléctrico	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.
E2	Error en el control de la temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

Aviso	Causa	Subsanación
E3 E4	Oscilaciones de la tensión	En caso de oscilaciones repentinas de la tensión, el proceso de cocción se interrumpe automáticamente. Al cabo de 1 minuto aprox. se reanuda el proceso de cocción nuevamente.
E5	Temperatura de la superficie demasiado alta	Cuando la temperatura en la superficie se calienta en exceso, se emite una señal de aviso y el aparato de desconecta automáticamente, por motivos de seguridad. En cuanto la temperatura vuelve a su gama normal, el programa puede continuar. Para evitar un sobrecalentamiento de la superficie, recomendamos que elija niveles de temperatura entre bajos y medios para ollas pequeñas, y niveles de temperatura entre medios y altos sólo para ollas grandes.
E6	Sobrecalentamiento por parada transitoria del ventilador	En cuanto la temperatura vuelva a su gama normal, puede encenderse de nuevo el aparato.
E7	Sobrecalentamiento por avería del sensor de temperatura	Envíe el aparato a nuestro servicio técnico para su revisión y reparación.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 58215

TECHNICKÁ DATA

Výkon:	1.800 Wattů, 220-240 V~, 50 Hz
	Varná plocha cca 27 x 27 cm, maximálně 1.800 Wattů
Velikost (D/Š/V):	Cca. 29,2 x 34,3 x 5,8 cm
Hmotnost:	Cca. 2,19 kg
Délka kabelu:	Cca. 90 cm
Kryt:	Plast
Deska:	Žáruvzdorné, nerozbitné sklo
Vybavení:	8 výkonnostních stupňů od 400 – -1.800 Wattů 6 teplotních stupňů od 60 °C do 240 °C Velikost varné plochy 27 x 27 cm pro indukční hrnce Automatické rozpoznání vhodných hrnců Automatické odpojení po 2 hodinách Automatické přizpůsobení výkyvům proudu Časovač s předvolbou času délky vaření max. do 2 hod. Ochrana před přehřátím
Příslušenství:	Návod k obsluze, magnet pro kontrolu vhodnosti hrnce

Technische Änderungen / Designänderungen vorbehalten.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševnímu schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj zapojte pouze na střídavý proud dle typového štítku.
5. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
6. Osoby s kardiostimulátory, obzvláště s přístroji staršího typu, by se před uvedením do provozu měly informovat u svého lékaře, neboť by mohlo dojít k narušení funkčnosti kardiostimulátoru.
7. Přístroj připojte jen na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
8. POZOR:
   U modelu 58215 by na stejném proudovém okruhu neměl být používán žádný další elektrický přístroj, aby se zabránilo přetížení sítě.
9. Přístroj nesmí být namáčen do vody či jiné kapaliny. Přístroj chraňte před vlhkostí.
10. Před zahřátím kabel prosím zcela odmotejte, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi.
11. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo na jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
12. Přístroj postavte na pevný, suchý a rovný podklad. Přístroj nikdy nestavějte na horké

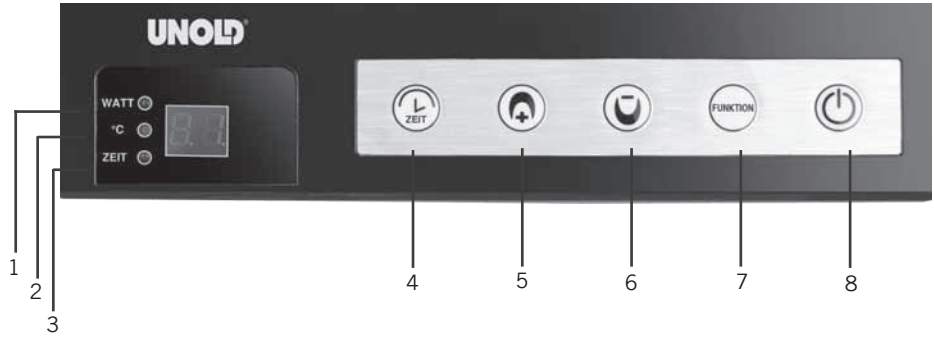
povrchy, kovové plochy nebo na povrchy přikryté textiliemi.
13. Dodržujte dostatečnou vzdálenost od předmětů, které reagují na magnetismus, např. platební karty, rádio, televize, videokazety atd.
14. Přístroj se nesmí používat venku.
15. Během provozu udržujte dostatečnou vzdálenost od stěn a hořlavých předmětů jako např. od závěsů.
16. Přístroj neprovozujte v blízkosti zdrojů tepla.
17. Přístroj nesmí být pevně zabudován do pracovní desky.
18. Pro vaření na indukční varné desce používejte pouze nádobí vhodné pro indukční vaření.
19. Přístroj se zahřívá velmi rychle. Rozehřívání prázdných hrnců může vést k poškození přístroje a také nádobí.
20. Přístroj zapněte pouze tehdy, nachází-li se na varné ploše naplněný hrnec. Hrnce nikdy nepřeplňujte, abyste zabránili možnému překypění.
21. Pokud přesto k překypění dojde, vytáhněte nejprve zástrčku ze zásuvky. Spotřebič prosím důkladně očistěte a nechte jej dobře vyschnout.
22. Na varné ploše nenechávejte ležet kovové předměty jako např. nože nebo vidličky, protože tyto se mohou po zapnutí přístroje silně zahřát.
23. Nezahřívejte uzavřené plechovky, protože tyto by mohly explodovat.
24. Postarejte se o to, aby byl větrací otvor přístroje stále volný.
25. Během provozu se přístrojem nesmí pohybovat. Než přístrojem pohnete, vypněte jej prosím a odstavte z něj hrnce.
26. Na varnou plochu nepouštějte žádné předměty – nebezpečí prasknutí! V případě trhlin ve varné desce nebo jiných poškození varné desky nesmí být přístroj dále používán, ale musí být zaslán k opravě našemu zákaznickému servisu.
27. Přístroj by neměl být trvale používán déle než 4 hodiny. Při delším používání jej mezitím vypínejte na minimálně 30 minut.
28. Skleněná deska se může zahřát teplem vyzařujícím z varného nádobí. Prosím nedotýkejte se z tohoto důvodu povrchu přístroje ihned po dovaření.
29. Prosím netáhněte hrnce přes pole pro obsluhu a zobrazení, protože jinak může dojít k jejich poškození.
30. Mezi hrnec a varnou desku nikdy nevkládejte žádné předměty, fólie apod.
31. Nestavějte horké hrnce na obslužný panel.
32. Po použití, dříve než přístroj postavíte jinam a před čištěním prosím vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj vypněte a nechte vychladnout.
33. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu, skleněné desky nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.
34. Je-li přívodní vedení přístroje poškozeno, musí být nahrazeno výrobcem nebo jeho zákaznickým servisem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby bylo zamezeno případným ohrožením.

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za chybné používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou / osobou.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechen obalový materiál.
2. Přístroj otřete navlhčeným hadříkem.
3. Přístroj postavte na pevný, suchý a rovný podklad s dostatečným odstupem na všech stranách.
4. Zástrčku zasuňte do zásuvky.

OBSLUŽNÝ PANEL



1 Watt - Kontrolka stupně výkonnosti

2 °C - Kontrolka stupně teploty

3 Kontrolka časové volby

4 Tlačítko ZEIT

5 Tlačítko +

6 Tlačítko -

7 Tlačítko FUNKTION

8 Tlačítko START/STOP

OBSLUHA INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

1. Přístroj můžete ovládat buď prostřednictvím výkonu nebo teploty. Stiskem tlačítka „FUNKTION“ můžete zvolit mezi dvěma druhy nastavení. Stupeň výkonnosti popř. teploty můžete během vaření kdykoli změnit stiskem tlačítka plus nebo mínus. Základní nastavení přístroje je „P 8 (1.800 Wattů). Nastavení můžete změnit tlačítky plus + a mínus -.
2. Zástrčku zasuňte do zásuvky.
3. Ozve se krátký signál a na displeji se objeví -- pro indikaci, že je přístroj připraven k provozu.
4. Stiskněte tlačítko START/STOP. Displej zobrazuje „0 0“.
5. Na varnou desku postavte vhodný, naplněný hrnec.
6. Nestojí-li na desce žádný hrnec, zazní v intervalech signální tón, displej ukazuje E0 a přístroj se po 60 sekundách automaticky vypne.
7. Stiskněte jednou tlačítko „FUNKTION“. Rozsvítí se kontrolka „Watt“. Na displeji se zobrazí stupeň výkonu. Stupeň výkonu můžete změnit pomocí tlačítek + a -.
8. Jsou možná následující nastavení:

   P 1 400 Wattů
   P 2 600 Wattů
   P 3 800 Wattů
   P 4 1,000 Wattů
   P 5 1,200 Wattů
   P 6 1,400 Wattů
   P 7 1,600 Wattů
   P 8 1,800 Wattů

9. Pokud znova stisknete tlačítko „FUNKTION“, můžete přístroj řídit přes teplotu. Rozsvítí se kontrolka „°C“. Standardní nastavení je 240 °C. Jsou možná následující nastavení:

   H 1 cca 60 °C
   H 2 cca 100 °C
   H 3 cca 140 °C
   H 4 cca 180 °C
   H 5 cca 220 °C
   H 6 cca 240 °C

10. Chcete-li si přednastavit čas vaření, stiskněte tlačítko ZEIT. Rozsvítí se kontrolka „Zeit“. Stisknutím tlačítek + a – nyní navolte požadovaný čas v minutách. Maximálně nastavitelný čas je 99 minut. Pokud po

dobu 5 sekund neprovedete žádné zadání, opustí přístroj opět režim programování.
Během vaření bude na displeji střídavě indikován zbývající čas a také zvolený stupeň výkonu a teploty.
Při dosažení nastaveného času se přístroj automaticky vypne.
Přístroj může být během vaření kdykoli vypnut pomocí tlačítka START/STOP.

Nastavené časy nebudou při přerušení popř. po dosažení konce programu uloženy.
Ventilátor běží po ukončení programu ještě cca 60 sekund.
Není-li program řízen prostřednictvím časové volby, přístroj se nejpozději po dvou hodinách automaticky vypne.
Po použití vytáhněte zástrčku ze zásuvky, abyste ušetřili za spotřebu.

VYSVĚTLENÍ FUNKCÍ

Tlačítko ZEIT
Pomocí funkce časovače určíte dobu trvání procesu vaření. Doba vaření by neměla překročit 99 minut bez přerušení.
Stiskněte jednou tlačítko ZEIT.
Stisknutím tlačítek + a – nyní navolte požadovaný čas v minutách. Maximálně nastavitelný čas je 99 minut. Pokud po dobu 5 sekund neprovedete žádné zadání, opustí přístroj opět režim programování.

Během vaření bude střídavě indikován zbývající čas a také zvolený stupeň výkonu a teploty.

Tlačítko FUNKTION
Pro vlastní proces vaření můžete navolit buď stupeň výkonu mezi 400 Watty a 1.800 Watty nebo teplotní stupeň mezi 60°C a 240°C. Kombinace obou těchto možností ovládání není možná.

Stiskněte FUNKTION. Rozsvítí se kontrolka „Watt“.
Nyní zadejte pomocí tlačítka plus/mínus hodnotu požadovaného topného výkonu. Máte k dispozici následující stupně výkonu.

	Použití
400 W	Udržování teploty, bobtnání
600 W	Šetrné vaření
800 W	Šetrné vaření
1,000 W	Šetrné vaření a pečení
1,200 W	Šetrné vaření a pečení
1,400 W	Pečení / vaření
1,600 W	Prudké opečení
1,800 W	Grilování

Uvedené hodnoty jsou hodnoty orientační a platí pro nerezové hrnce s průměrem cca 20 cm. Tyto hodnoty se mohou v závislosti na materiálu a velikosti použitého nádobí mírně lišit.

Teplota °C
Stiskněte dvakrát FUNKTION. Rozsvítí se kontrolka „°C“.
Nyní zadejte pomocí tlačítka plus/mínus hodnotu požadované teploty.
Máte k dispozici následující teplotní stupně:

Stupeň 1	60 °C	Udržování teploty
Stupeň 2	100 °C	Šetrné vaření
Stupeň 3	140 °C	Šetrné pečení
Stupeň 4	180 °C	Pečení / vaření
Stupeň 5	220 °C	Grilování
Stupeň 6	240 °C	Grilování

Tlačítka PLUS/MíNUS
Pomocí tlačítka plus popřípadě mínus můžete výše popsaným způsobem provést navolení času, topného výkonu nebo teploty.

Tlačítko Start/Stop
Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko START/ STOP.
Na displeji se jako indikace zapojení přístroje objeví 00.

Nebude-li stisknuto žádné tlačítko, přístroj se po 2 hodinách automaticky vypne.

NÁDOBÍ

1. Vhodné jsou: Nerezové hrnce s feromagnetickým dnem nebo jádrem, hrnce a pánve z litiny, smaltované železné hrnce/ pánve.
2. Zda je vaše nádobí vhodné, můžete vyzkoušet pomocí přiloženého magnetu: Pokud zůstane magnet připnut ke dnu hrnce, můžete tento hrnec používat na indukční varné desce.
3. Nevhodné jsou hrnce a pánve z hliníku, mědi, skla, keramiky a částečně z chromniklové oceli.
4. Hrnce by měly mít průměr mezi 12 a 26 cm.
5. Postavte hrnec do středu varné plochy.
6. Přizpůsobte stupeň výkonu popř. teplotní stupeň používanému nádobí. Při používání malých hrnců a pánví můžete grilovat již při 180 °C nebo 1.400 Watt. Příliš vysoký stupeň může vést u malých hrnců k poškozením.
7. U povrstvených varných hrnců a pánví může při velmi silném rozehřátí dojít k poškození vrstev. U varného nádobí dbejte prosím vždy pokynů od výrobce pro používání hrnců. V případě nejasností vždy zvolte nižší stupeň vaření pro zabránění možným škodám.

ZPŮSOB FUNGOVÁNÍ

1. Při vaření na indukčním varném poli ušetříte až 50 % energie. Doba vaření se zkrátí až o 30 %.
2. Při vaření s indukcí se nezahřívá samotná varná plocha, ale dno na ní stojící varné nádoby, je-li tato feromagnetická. Vytváření tepla probíhá díky vířivým proudům, které jsou vytvářeny magnetickým střídavým polem pod skleněnou deskou.
3. Výhody jsou:
   - Krátké reakční doby, z toho plynoucí krátká doba nahřívání, rychlé a přesné řízení přívodu tepla.
   - Rychlé vytváření tepla, protože energie je ihned po zapnutí plně k dispozici.
   - Chladná varná deska, která se zahřívá jen teplem odraženým od varné nádoby.
   - Velká úspora energie až 50 %.
   - Snadné čištění, protože při překypění jídla se toto nepřipálí na sklokeramické desce.
   - Vysoká bezpečnost: jakmile je varná nádoba odebrána z varného místa, je vytváření tepla automaticky zastaveno.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

1. **Přepěťová ochrana**
   Při příliš vysokém nebo příliš nízkém napětí přizpůsobí přístroj automaticky svůj výkon.
2. **Ochrana před přehřátím**
   Přístroj automaticky rozpozná, stoupne-li teplota na sklokeramické desce příliš vysoko. V tomto případě je proces vaření přerušen a signální tón zaznívá v intervalech, dokud se přístroj opět nenachází v normální teplotní oblasti (chybové hlášení E 5).
3. **Kolísání elektrického proudu/ ochrana proti blesku**
   Přístroj automaticky rozpozná výkyvy proudu způsobené úderem blesku a přeruší proces vaření. Po minutové přestávce se v procesu vaření pokračuje.
4. **Ochrana kovu**
   Přístroj rozpozná, leží-li na desce malé kovové díly do 8 cm délky.
   V tomto případě není možno přístroj zapnout.
5. **Automatické rozpoznání vhodného varného nádobí.**
   Přístroj automaticky rozpozná, nestojí-li na varné ploše žádný hrnec anebo není-li použitý hrnec vhodný pro indukci. V tomto případě zazní signální tón a proces vaření je přerušen (chybové hlášení E 0).

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte zcela vychladnout.**
2. V žádném případě neponořujte přístroj do vody či jiné kapaliny.
3. Otřete dedku a kryt dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
4. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění anebo jiné ostré nebo škrábající předměty.
5. V žádném případě nenalévejte přímo na přístroj vodu či jinou kapalinu.
6. V případě silnějšího znečištění můžete použít běžně prodejný čistič nebo škrabku na sklokeramické povrchy.
7. Čas od času vyčistěte prosím větrací otvor měkkým kartáčkem, abyste odstranili usazeniny prachu.
8. V tomto případě nechte filtr bezpodmínečně zcela vyschnout, než jej opět u přístroje použijete.

ODSTRANĚNÍ CHYB

Chybové hlášení	Příčina	Odstranění
E0	Žádná varná nádoba, nevhodné nádobí nebo chybné umístění	Používejte pouze varné nádoby vhodné pro indukční vaření. S průměrem 12 cm a nanejvýš 26 cm.Postavte nádobu do středu sklokeramického varného pole.
E1	Chyba v proudovém okruhu	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E2	Chyba v ovládání teploty	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.
E3 E4	Výkyvy napětí	U náhlých výkyvů napětí bude proces vaření automaticky přerušen. Po cca 1 minutě bude proces vaření opět pokračovat.
E5	Příliš vysoká teplota povrchu	Je-li teplota na povrchu příliš vysoká, zazní varovný signál a přístroj se z bezpečnostních důvodů automaticky vypne.Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může se v programu pokračovat. Abychom zabránili přehřívání povrchu, doporučujeme u malých hrnců navolit nižší až střední stupně teploty a střední až vysoké teploty doporučujeme jen u velkých hrnců.
E6	Přehřátí přechodným výpadkem větráku	Jakmile je teplota opět v normálních mezích, může být přístroj opět spuštěn.
E7	Přehřátí výpadkem teplotního čidla	Nechte přístroj zkontrolovat a opravit naším zákaznickým servisem.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®